

28 日 獣 発 第 191 号

平成 28 年 10 月 12 日

地方獣医師会会長 各位

公益社団法人 日本獣医師会
会長 藏内 勇夫
(公印及び契印の押印は省略)

**飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正
(いのししの豚・家きん・養殖魚用飼料への利用) について**

このことについて、平成 28 年 9 月 20 日付け 28 消安第 2304 号及び 28 消安第 2517 号をもって、農林水産省消費・安全局長及び農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課長から別添のとおり通知がありました。

このたびの通知は、BSE 飼料規制の見直しにより、平成 28 年 9 月 20 日付けで、いのししについても豚と同様に豚肉骨粉等の原料として利用可能とすること、並びにいのししを原料に含む豚肉骨粉等の製造にあたっての留意事項を通知するものです。

つきましては、貴会関係者に周知方よろしくお願いいたします。

本件内容の問合せ先

公益社団法人

日本獣医師会：事業担当 福田

TEL 03-3475-1601

平成28年9月20日

関係各位

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正
—いのししの豚・家きん・養殖魚用飼料への利用—

1. これまでの BSE 飼料規制の見直しにより、豚肉骨粉等の豚に由来する動物性たん白質については豚・家きん・養殖魚用飼料としての利用が再開されていますが、いのししについては引き続き飼料利用が禁止されてきました。
2. 有害鳥獣としてのいのししの捕獲の急増を背景とし、今般、農業資材審議会や食品安全委員会の了承を得て、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令を改正し、平成28年9月20日付で、いのししについても豚と同様に豚肉骨粉等の原料として利用可能とすることとしました。
3. いのししを原料に含む豚肉骨粉等の製造に当たっては、特に以下の点にご留意ください。
 - ① 新規で製造を行う場合は製造ラインの大臣確認の取得、既存の豚肉骨粉等の製造ラインを利用する場合は、原料収集先の追加に関する変更手続きが必要となります。
 - ② 原料の収集等に当たっては、「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」（平成17年3月11日付け16消安第9574号消費・安全局長通知）に定めるほか、「いのししを原料とするたん白質の飼料利用に係る留意事項について」（平成28年9月20日付け28消安第2517号畜水産安全管理課長通知）に記載されている事項に留意する必要があります。
4. いのししを原料に含む豚肉骨粉等を製造する事業者が実施すべき具体的な対応については、（独）農林水産消費安全技術センターHPに近日中に掲載予定のマニュアルに記載されておりますので、省令及び通知とあわせてご参照ください。

担当：畜水産安全管理課

飼料検査指導班・粗飼料対策班

TEL：03-3502-8111（内線 4537）

28消安第2304号
平成28年9月20日

公益社団法人日本獣医師会会長 殿

農林水産省消費・安全局長



飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う
関連通知の改正について

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成28年農林水産省令第60号）の施行に伴い、関連通知を改正したことについて、別添のとおり都道府県知事宛て通知しましたので、御了知の上、貴団体傘下の会員に対する周知徹底につき御協力願います。



写

28消安第2304号
平成28年9月20日

各都道府県知事 殿

農林水産省消費・安全局長

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う
関連通知の改正について

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成28年農林水産省令第60号。以下「改正省令」という。）が平成28年9月20日付で施行されました。これに伴い、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の運用について」（平成13年3月30日付け12生畜1826号農林水産省生産局長、水産庁長官通知。以下「運用通知」という。）及び「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」（平成17年3月11日付け16消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知。以下「確認通知」という。）を一部改正しました。

改正内容は下記のとおりですので、御了知の上、貴管下関係者に対する周知徹底につき御協力をお願いします。

記

関連通知の主な改正の概要

1. 運用通知

省令を引用している部分について、省令の改正内容を反映する。

2. 確認通知

豚、鶏、養殖水産動物等を対象とする飼料に含めることができることとなるいのししに由来するたん白質の製造方法等について農林水産大臣が行う確認の手続に関する規定を追加する。

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令新旧対照条文

○ 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和五十一年農林省令第三十五号）

（等線の部分は改正部分）

猪	牛	豚	鶏
---	---	---	---

別表第1（第1条関係）

1 (略)

2 動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準

(1) 動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格

家畜等を対象とする飼料は、動物由来たん白質（ほ乳動物由来たん白質（ほ乳動物に由来するたん白質をいい、乳及び乳製品を除く。以下同じ。））、家きん由来たん白質（家きんに由来するたん白質をいい、卵及び卵製品を除く。以下同じ。）又は魚介類由来たん白質（魚介類に由来するたん白質をいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）を含んではならない。ただし、次の表の第1欄に掲げる家畜等を対象とする飼料は、それぞれ同表の第2欄に掲げる動物由来たん白質を含むことができる。

第1欄	第2欄
牛等	ア (略)
豚、鶏又	ア (略)

別表第1（第1条関係）

1 (略)

2 動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格及び製造の方法等の基準

(1) 動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格

家畜等を対象とする飼料は、動物由来たん白質（ほ乳動物由来たん白質（ほ乳動物に由来するたん白質をいい、乳及び乳製品を除く。以下同じ。））、家きん由来たん白質（家きんに由来するたん白質をいい、卵及び卵製品を除く。以下同じ。）又は魚介類由来たん白質（魚介類に由来するたん白質をいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）を含んではならない。ただし、次の表の第1欄に掲げる家畜等を対象とする飼料は、それぞれ同表の第2欄に掲げる動物由来たん白質を含むことができる。

第1欄	第2欄
牛等	ア (略)
豚、鶏又	ア (略)

はうざら	イ 豚 (いのししを含む。以下この表において同じ。)又は馬に由来する血粉又は血しようにたん白であつて、これら以外のたん白質の製造工程と完全に分離された工程において製造されたことについて農林水産大臣の確認を受けたもの(以下「確認済豚血粉等」という。)ウ〜ク (略)
養殖水産動物	ア〜コ (略)
蜜蜂	ア〜エ (略)

(2)〜(5) (略)

3〜5 (略)

はうざら	イ 豚又は馬に由来する血粉又は血しようにたん白であつて、これら以外のたん白質の製造工程と完全に分離された工程において製造されたことについて農林水産大臣の確認を受けたもの(以下「確認済豚血粉等」という。)ウ〜ク (略)
養殖水産動物	ア〜コ (略)
蜜蜂	ア〜エ (略)

(2)〜(5) (略)

3〜5 (略)

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の運用について」、

(平成13年3月30日付け12生畜第1826号農林水産省生産局長、水産庁長官通知) 一部改正新旧対照表 (下線部分は改正部分)

改正後	改正前																																
<p>目次 (略)</p> <p>第1 (略)</p> <p>第2 飼料の製造等に関する規制</p> <p>1 (略)</p> <p>2 基準及び規格</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 成分規格等省令の留意事項</p> <p>ア 別表第1 (飼料関係)</p> <p>(7)～(エ) (略)</p> <p>(オ) 動物由来たん白質について (成分規格等省令別表第1の2の(1))</p> <p>動物由来たん白質については、牛海綿状脳症 (以下「BSE」という。) 発生防止の観点から、以下のような成分規格等が定められている。</p> <table border="1" data-bbox="1157 1220 1396 1982"> <tr> <td>由来動物</td> <td>対象家畜等</td> <td>豚, 鶏</td> <td>養殖水産動物等</td> </tr> <tr> <td>ほ乳</td> <td>動物由来たん白質の種類</td> <td>豚, 鶏及びうずら</td> <td>水産動物等</td> </tr> <tr> <td></td> <td>乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ</td> <td>及びしか</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	由来動物	対象家畜等	豚, 鶏	養殖水産動物等	ほ乳	動物由来たん白質の種類	豚, 鶏及びうずら	水産動物等		乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ	及びしか	○			○	○	<p>目次 (略)</p> <p>第1 (略)</p> <p>第2 飼料の製造等に関する規制</p> <p>1 (略)</p> <p>2 基準及び規格</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) 成分規格等省令の留意事項</p> <p>ア 別表第1 (飼料関係)</p> <p>(7)～(エ) (略)</p> <p>(オ) 動物由来たん白質について (成分規格等省令別表第1の2の(1))</p> <p>動物由来たん白質については、牛海綿状脳症 (以下「BSE」という。) 発生防止の観点から、以下のような成分規格等が定められている。</p> <table border="1" data-bbox="1157 324 1396 1108"> <tr> <td>由来動物</td> <td>対象家畜等</td> <td>豚, 鶏</td> <td>養殖水産動物等</td> </tr> <tr> <td>ほ乳</td> <td>動物由来たん白質の種類</td> <td>豚, 鶏及びうずら</td> <td>水産動物等</td> </tr> <tr> <td></td> <td>乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ</td> <td>及びしか</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	由来動物	対象家畜等	豚, 鶏	養殖水産動物等	ほ乳	動物由来たん白質の種類	豚, 鶏及びうずら	水産動物等		乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ	及びしか	○			○	○
由来動物	対象家畜等	豚, 鶏	養殖水産動物等																														
ほ乳	動物由来たん白質の種類	豚, 鶏及びうずら	水産動物等																														
	乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ	及びしか	○																														
		○	○																														
由来動物	対象家畜等	豚, 鶏	養殖水産動物等																														
ほ乳	動物由来たん白質の種類	豚, 鶏及びうずら	水産動物等																														
	乳及び乳製品並びに非反すう動物、牛、めん羊又は山羊に由来するゼ	及びしか	○																														
		○	○																														

×…含んではならない。

(カ)～(ク) (略)

イ (略)

(4) (略)

3～7 (略)

第3～第5 (略)

×…含んではならない。

(カ)～(ク) (略)

イ (略)

(4) (略)

3～7 (略)

第3～第5 (略)

「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」
(平成17年3月11日付け16消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知) 一部改正新旧対照表 (傍線部分は改正部分)

改正後	現行
<p>記</p> <p>第1 大臣確認の手続について</p> <p>1 大臣確認の対象となる動物由来たん白質、動物性油脂及び動物由来たん白質を原料とする飼料について 大臣確認の対象となる動物由来たん白質等は、次の動物由来たん白質、動物性油脂又は動物由来たん白質を原料とする飼料とする。</p> <p>(1) ゼラチン及びビコラーゲン</p> <p>(2) 豚(いのししを含む。以下1において同じ。)又は馬に由来する血粉及び血しょうたん白</p> <p>(3)～(13) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>第2 (略)</p> <p>第3 契約の締結を要する原料収集先の調査について センターは、第1の1の(1)、(3)から(6)及び(8)から(11)まで(4)、(5)及び(8)に定める飼料につき製造業者から第1の2の(1)の場合に限る。)に定める飼料につき製造業者から第1の2の(1)の大臣確認の申請又は第1の3の(2)の変更の届出をセンターが受理したときは、当該申請又は届出を行った飼料の製造業者の事業場の所在地を管轄する地方農政局(北海道にあっては北海道農政事務所、沖縄県にあっては内閣府沖縄総合事務局。以下「地方農政局」とい</p>	<p>記</p> <p>第1 大臣確認の手続について</p> <p>1 大臣確認の対象となる動物由来たん白質、動物性油脂及び動物由来たん白質を原料とする飼料について 大臣確認の対象となる動物由来たん白質等は、次の動物由来たん白質、動物性油脂又は動物由来たん白質を原料とする飼料とする。</p> <p>(1) ゼラチン及びビコラーゲン</p> <p>(2) 豚又は馬に由来する血粉及び血しょうたん白</p> <p>(3)～(13) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>第2 (略)</p> <p>第3 契約の締結を要する原料収集先の調査について センターは、第1の1の(3)から(6)及び(8)から(11)まで(4)、(5)及び(8)にあっては、原料収集先と契約を締結している場合に限る。)に定める飼料につき製造業者から第1の2の(1)の大臣確認の申請又は第1の3の(2)の変更の届出をセンターが受理したときは、当該申請又は届出を行った飼料の製造業者の事業場の所在地を管轄する地方農政局(北海道にあっては北海道農政事務所、沖縄県にあっては内閣府沖縄総合事務局。以下「地方農政局」とい</p>

豚(又は馬)に由来する血粉及び血しょうたん白製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

ア 豚(いのししを含む。)(又は馬)に由来する血粉等の原料となる血液(以下「豚血粉等原料」という。)の採取対象動物は、畜と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するためにと畜及び解体が認められた豚(いのしし)にあっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定に基づき都道府県知事の許可を受けて食肉処理業を営む者が野生鳥獣の解体処理を行う施設(以下「獣肉処理施設」という。)において、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)(平成26年11月14日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「ガイドライン」という。)に基づき適切な衛生管理が行われたもの(又は馬)であること。

イ (略)

2 (略)

別添3-1

豚肉骨粉等の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

豚(いのししを含む。)に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「豚肉骨粉等」という。)の製造に用いる原料は、別添3-2の確認基準の要件を満たす原料収集先からの原料であって別記様式第9号による原料供給管理票が携行されたもの又は農場若しくは狩猟者から直接出荷されたもののみ受け入れること。

豚(又は馬)に由来する血粉及び血しょうたん白製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

ア 豚(又は馬)に由来する血粉等の原料となる血液(以下「豚血粉等原料」という。)の採取対象動物は、畜と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するためにと畜及び解体が認められた豚(又は馬)であること。

イ (略)

2 (略)

別添3-1

豚肉骨粉等の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

豚に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「豚肉骨粉等」という。)の製造に用いる原料は、別添3-2の確認基準の要件を満たす原料収集先からの原料であって別記様式第9号による原料供給管理票が携行されたもの又は農場から直接出荷されたもののみ受け入れること。

こと。

なお、農場から収集する原料は、解体処理されていない豚又は分娩後に子宮から排出された豚の胎盤（以下「豚胎盤」という。）であり、これら以外のものの動物の混入がないことが目視で確認できる状態であるものに限る。

また、狩猟者から収集する原料は、いのしし以外の動物の混入がないことが目視で確認できる状態であるものに限る。

(2) 原料の輸送

原料の輸送に当たっては別添3-2の確認基準を満たした条件で輸送すること。ただし、農場から解体処理をされていない豚を輸送するに当たっては、豚以外の動物に由来する血液その他のたん白質が混入しないように専用の輸送容器を用いるか輸送前に洗浄を十分に行い、狩猟者から直接出荷されたいのししを輸送するに当たっては、いのしし以外の動物に由来する血液その他のたん白質が混入しないように専用の輸送容器を用いること。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

原料受入時に受入原料に豚（いのししを含む。）以外の動物由来の原料が混入していないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票が携行されていない原料については、その原料が解体処理されていない豚又は豚胎盤である場合にあつては、豚由来以外の原料の混入がないことが、いのししである場合にあっては、いのしし以外の動物の混入がないことがそれぞれ目視で確認できる状態であることを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2～5 (略)

なお、農場から収集する原料は、解体処理されていない豚又は分娩後に子宮から排出された豚の胎盤（以下「豚胎盤」という。）であり、これら以外のものの動物の混入がないことが目視で確認できる状態であるものに限る。

(2) 原料の輸送

原料の輸送に当たっては別添3-2の確認基準を満たした条件で輸送すること。ただし、農場から解体処理をされていない豚を輸送するに当たっては、豚以外の動物に由来する血液その他のたん白質が混入しないように専用の輸送容器を用いるか輸送前に洗浄を十分に行うこと。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

原料受入時に受入原料に豚由来以外の動物質原料が混入していないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票が携行されていない原料については、解体処理されていない豚又は豚胎盤であり、豚以外の原料の混入がないことを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2～5 (略)

別添 3-1

豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

- 1 原料収集先について
 - (1) と畜場 (いのししを含む。以下同じ。)に由来する肉骨粉、加水ア 豚 (いのししを含む。以下同じ。)に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の原料とする豚に由来する副産物 (以下「豚原料」という。)は、豚由来以外の畜産物等の動物質原料と分別されていること。
 - イ〜ケ (略)
 - (2) カット場等 (いのししをカット、ミンチ等まで処理する獣肉処理施設を含む。)
 - カット場等とは、肉等のカット、ミンチ等の処理を行う食品工場をいう。
 - ア〜ケ (略)
 - (3) (略)
- 2 (略)

別添 4-1・4-2 (略)

別添 5-1

豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の製造基準

- 1 原料受入に係る基準
 - (1) 収集先
 - 豚 (いのししを含む。)及び家きんに由来する原料を混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉 (以下「原料混

別添 3-2

豚肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

- 1 原料収集先について
 - (1) と畜場
 - ア 豚に由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の原料とする豚に由来する副産物 (以下「豚原料」という。)は、豚以外の畜産物等の動物質原料と分別されていること。
 - イ〜ケ (略)
 - (2) カット場等
 - カット場等とは、肉等のカット、ミンチ等の処理を行う食品工場をいう。
 - ア〜ケ (略)
 - (3) (略)
 - 2 (略)

別添 4-1・4-2 (略)

別添 5-1

豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の製造基準

- 1 原料受入に係る基準
 - (1) 収集先
 - 豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉 (以下「原料混合肉骨粉等」という。)

合肉骨粉等」という。)の製造に用いる豚(いのししを含む。)又は家きんに由来する原料(以下「豚又は家きん原料」という。)は、次の①から④までに該当するものに限る。

① 別添5-2の確認基準を満たす原料収集先から受入れた豚又は家きん原料であって別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの

② 農場から直接出荷される解体処理されていない豚であって、豚以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの、又は狩猟者から直接出荷されるいのししであって、いのしし以外の動物の混入がないことを目視で確認できるもの

③ 農場から直接出荷される解体処理されていない家きんであって、家きん以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの

④ 別添2-1、3-1、4-1、5-1又は6-1の基準を満たす施設から受け入れたものであって、別記様式第8号の肉骨粉等供給管理票が携行されたもの

(2) 原料の輸送

原料混合肉骨粉等の製造業者は、原料収集先から豚又は家きん原料を輸送するに当たっては、次の①から③までのいずれかの要件を満たすこと。

① (1)の①の収集先にあつては、別添5-2の確認基準を満たした状態で輸送すること。

② (1)の②又は③の収集先にあつては、豚(いのししを含む。)と家きんを分別した状態で輸送すること。輸送容器は輸送原料以外の動物に由来する血液その他のたん白質が混入しないように、豚及び家きんにあつては、専用容器を用いるか輸送前に洗浄を十分に行い、いのししにあつては専用容器を用いること。

③ (1)の④の収集先にあつては、別添2-1、3-1、4-1、5-1又は6-1の基準を満たした状態で輸送すること。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

の製造に用いる豚又は家きんに由来する原料(以下「豚又は家きん原料」という。)は、次の①から④までに該当するものに限る。

① 別添5-2の確認基準を満たす原料収集先から受入れた豚又は家きん原料であって別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの

② 農場から直接出荷される解体処理されていない豚であつて、豚以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの

③ 農場から直接出荷される解体処理されていない家きんであって、家きん以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの

④ 別添2-1、3-1、4-1、5-1又は6-1の基準を満たす施設から受け入れたものであって、別記様式第8号の肉骨粉等供給管理票が携行されたもの

(2) 原料の輸送

原料混合肉骨粉等の製造業者は、原料収集先から豚又は家きん原料を輸送するに当たっては、次の①から③までのいずれかの要件を満たすこと。

① (1)の①の収集先にあつては、別添5-2の確認基準を満たした状態で輸送すること。

② (1)の②又は③の収集先にあつては、豚と家きんを分別した状態で輸送すること。輸送容器は輸送原料以外の動物に由来する血液その他のたん白質が混入しないように専用容器を用いるか輸送前に洗浄を十分に行うこと。

③ (1)の④の収集先にあつては、別添2-1、3-1、4-1、5-1又は6-1の基準を満たした状態で輸送すること。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

原料混合肉骨粉等の製造業者は、豚（いのししを含む。）又は家きん由来以外の動物由来たん白質原料が混入していないことを原料供給管理票又は肉骨粉等供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票又は肉骨粉等供給管理票が携行されていない原料については、解体処理されたい豚又は家きんである場合にあつては、それぞれ豚又は家きん以外の動物の混入がないことを、狩猟者から直接出荷されるいのししである場合にあつては、いのしし以外の動物の混入がないことをそれぞれ確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票、肉骨粉等供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)
2～5 (略)

別添5-2

原料混合肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

- (1) と畜場（いのししを解体処理する獣肉処理施設を含む。）及びカット場等
別添3-2の1の(1)及び(2)の要件を満たすこと。
(2) (略)
(3) 豚（いのししを含む。以下同じ。）・家きん共用カット場等
ア・イ (略)

ウ 豚の枝肉等若しくは豚カット肉等又は家きんカット肉等の保管から原料混合肉骨粉の原料となる副産物が生じるカット等の工程までは、豚の枝肉等及び豚カット肉等並びに家きんカット

原料混合肉骨粉等の製造業者は、豚又は家きん原料受入時に、豚又は家きん由来以外の動物由来たん白質原料が混入していないことを原料供給管理票又は肉骨粉等供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票又は肉骨粉等供給管理票が携行されていない原料については、解体処理されたい豚又は家きんであり、豚又は家きん以外の原料の混入がないことを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票、肉骨粉等供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)
2～5 (略)

別添5-2

原料混合肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

- (1) と畜場及びカット場等
別添3-2の1の(1)及び(2)の要件を満たすこと。
(2) (略)
(3) 豚・家きん共用カット場等
ア・イ (略)

ウ 豚の枝肉等若しくは豚カット肉等又は家きんカット肉等の保管から原料混合肉骨粉の原料となる副産物が生じるカット等の工程までは、豚以外の枝肉等及び豚カット肉等並びに家きんカ

肉等以外の動物のカット肉等を扱う工程と壁で仕切る等、混入防止区域を設定すること。

カット等の工程の作業には、豚及び家きん専用の器具を用いること。

エ～サ (略)

(4) (略)

2 (略)

別添6-1

豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された血粉及び血し
ょうたん白の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

豚(いのししを含む。以下1において同じ。)及び家きんに由来する原料を混合して製造された血粉及び血しょうたん白(以下「原料混合血粉等」という。)の製造に用いる豚又は家きんに由来する原料は、次の①又は②に該当するものに限る。

①・② (略)

(2)・(3) (略)

2～5 (略)

別添6-2

原料混合血粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

(1) と畜場 (いのししを解体処理する獣肉処理施設を含む。)

ア 豚 (いのししを含む。)に由来する血粉等の原料(以下「豚

ット肉等を扱う工程と壁で仕切る等、混入防止区域を設定すること。

カット等の工程の作業には、豚及び家きん専用の器具を用いること。

エ～サ (略)

(4) (略)

2 (略)

別添6-1

豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された血粉及び血し
ょうたん白の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

豚及び家きんに由来する原料を混合して製造された血粉及び血し
ょうたん白(以下「原料混合血粉等」という。)の製造に用い
る豚又は家きんに由来する原料は、次の①又は②に該当するもの
に限る。

①・② (略)

(2)・(3) (略)

2～5 (略)

別添6-2

原料混合血粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

(1) と畜場

ア 豚に由来する血粉等の原料となる血液(以下「豚血液」とい

血粉等原料という。）となる血液（以下「豚血液」という。）の採取対象動物は、と畜場法（昭和28年法律第114号）第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するたためにと畜及び解体が認められた豚（いのしし）にあっては、獣肉処理施設において、ガイドラインに基づき適切な衛生管理が行われたもの）であること。

イ 豚血粉等原料の採取方法は、解体を行う前に血液以外の組織が混入しないよう回収した上で専用の処理施設に直ちに搬送し、専用タンクに保管すること。

(2) 食鳥処理場

食鳥処理場で処理された家さんの血液（以下「家さん血液」という。）であること。

2 (略)

別添7-1・7-2 (略)

別添8-1

牛、豚、馬又は家さんに由来する血粉及び血しょうたん白の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

牛、豚（いのししを含む。）、馬又は家さんに由来する血粉及び血しょうたん白（以下「牛血粉等」という。）の製造に用いる原料（以下「牛血粉等原料」という。）は、別添2-2若しくは別添8-2の確認基準から受入れた原料であって、別記様式第7号の血液供給管理票が携行されたもののみ受け入れられること。

(2)～(4) (略)

う。）の採取対象動物は、と畜場法（昭和28年法律第114号）第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するたためにと畜及び解体が認められた豚であること。

イ 豚血粉等原料の採取方法は、解体を行う前に血液以外の組織が混入しないよう回収した上で専用の処理施設に直ちに搬送し、専用タンクに保管すること。

(2) 食鳥処理場

食鳥処理場で処理された家さんの血液であること。

2 (略)

別添7-1・7-2 (略)

別添8-1

牛、豚、馬又は家さんに由来する血粉及び血しょうたん白の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

牛、豚、馬又は家さんに由来する血粉及び血しょうたん白（以下「牛血粉等」という。）の製造に用いる原料（以下「牛血粉等原料」という。）は、別添2-2若しくは別添8-2の確認基準の要件を満たす原料収集先又は食鳥処理場から受入れた原料であって、別記様式第7号の血液供給管理票が携行されたもののみ受け入れられること。

(2)～(4) (略)

2 (略)

3 製品出荷に係る基準

(1) 出荷先の確認

牛血粉等の出荷に当たっては、出荷先の当該牛血粉等を原料とする飼料の製造工程が別添1 2による農林水産大臣の確認を受けた製造工程であることを確認すること。

(2)～(4) (略)

4・5 (略)

別添 8-2

牛血粉等の製造業者による原料収集先の確認基準

1 牛、豚(いのししを含む)、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白の原料を扱う事業場

牛、豚(いのししを含む)、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白(以下「牛血粉等」という。)の製造業者は、牛血粉等の原料となる血液(以下「牛血粉等原料」という。)について、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。

(1) 牛血粉等原料の採取対象動物は、と畜場において、と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するためにと畜及び解体が認められた牛、豚(いのしし)にあつては、獣肉処理施設において、ガイドラインに基づき適切な衛生管理が行われたもの、馬又は食鳥処理場で処理される家きんであること。

(2)～(7) (略)

2 (略)

別添 9-1

2 (略)

3 製品出荷に係る基準

(1) 出荷先の確認

牛血粉等の出荷に当たっては、出荷先の当該牛血粉等を原料とする飼料の製造工程が別添1 1による農林水産大臣の確認を受けた製造工程であることを確認すること。

(2)～(4) (略)

4・5 (略)

別添 8-2

牛血粉等の製造業者による原料収集先の確認基準

1 牛、豚、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白の原料を扱う事業場

牛、豚、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白(以下「牛血粉等」という。)の製造業者は、牛血粉等の原料となる血液(以下「牛血粉等原料」という。)について、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。

(1) 牛血粉等原料の採取対象動物は、と畜場において、と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員による生前検査を受け、食用に供するためにと畜及び解体が認められた牛、豚、馬又は食鳥処理場で処理される家きんであること。

(2)～(7) (略)

2 (略)

別添 9-1

牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

牛、豚（いのししを含む。）又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉（以下「牛肉骨粉等」という。）の製造に用いる原料は、次の①から④までのいずれかにかに該当するものに限る。

① 別添3-2、4-2、5-2若しくは9-2の確認基準を満たす原料収集先又は食鳥処理場から受入れた原料であって別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの。

② 農場から直接出荷される解体処理されていない豚又は家きんであつて、これら以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの。

③ 牛、豚又は家きんに由来する食用脂肪を原料とする食用油脂製造施設からの肉粉であつて、別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの。

④ 狩猟者から直接出荷されるいのししであつて、いのしし以外の動物の混入がないことが目視で確認できる状態であるもの。

(2) 原料の輸送

牛肉骨粉等の製造業者（以下「牛肉骨粉等製造業者」という。）は、原料収集先から原料を輸送するに当たっては、(1)の収集先に応じて設定する次の要件を満たすこと。

① (1)の①の収集先にあつては、別添3-2、4-2、5-2若しくは9-2の確認基準又は別添4-1の1の(2)の食鳥処理場からの原料の受入れに係る基準を満たした状態で輸送すること。

② (1)の②及び③の収集先にあつては、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則(平成14年厚生労働省令第89号)

牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉の製造基準

1 原料受入に係る基準

(1) 収集先

牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉（以下「牛肉骨粉等」という。）の製造に用いる原料は、次の①から③までのいずれかにかに該当するものに限る。

① 別添3-2、4-2、5-2若しくは9-2の確認基準を満たす原料収集先又は食鳥処理場から受入れた原料であつて別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの。

② 農場から直接出荷される解体処理されていない豚又は家きんであつて、これら以外の動物の混入がないことを目視で確認できる状態であるもの。

③ 牛、豚又は家きんに由来する食用脂肪を原料とする食用油脂製造施設からの肉粉であつて、別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの。

(2) 原料の輸送

牛肉骨粉等の製造業者（以下「牛肉骨粉等製造業者」という。）は、原料収集先から原料を輸送するに当たっては、次の①又は②の要件を満たすこと。

① (1)の①の収集先にあつては、別添3-2、4-2、5-2若しくは9-2の確認基準又は別添4-1の1の(2)の食鳥処理場からの原料の受入れに係る基準を満たした状態で輸送すること。

② (1)の②又は③の収集先にあつては、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則(平成14年厚生労働省令第89号)

第2条において定める牛の特定部位、月齢が30月を超える牛の脊柱（背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。）及びと畜場法（昭和28年法律第114号）第14条の検査を經ていない牛の部位（以下「脊柱等」と総称する。）並びに牛、豚又は家きん以外のと畜場又は食肉処理場において処理される動物（めん羊、山羊、しか、馬等を指し、以下「めん羊・馬等」という。）に由来する副産物を入れる容器と共用されおらず、輸送前に洗浄を十分に行うこと。

③ (1)の④の収集先にあつては、専用容器を用いること。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

牛肉骨粉等製造業者は、原料受入時に脊柱等又はめん羊・馬等に由来する副産物が混入しないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。

また、原料供給管理票が携行されていない(1)の②及び④に該当する原料については、解体処理されていない豚又は家きんにあつては豚又は家きん以外の動物の混入がないことを、狩猟者から直接出荷されるいししにあつてはいしし以外の動物の混入がないことをそれぞれ確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2 (略)

3 製品出荷に係る基準

(1) 出荷先の確認

牛肉骨粉等の出荷に当たっては、出荷先の当該牛肉骨粉等を原料とする飼料の製造工程が別添12による農林水産大臣の確認

第2条において定める牛の特定部位、月齢が30月を超える牛の脊柱（背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。）及びと畜場法（昭和28年法律第114号）第14条の検査を經ていない牛の部位（以下「脊柱等」と総称する。）並びに牛、豚又は家きん以外のと畜場又は食肉処理場において処理される動物（めん羊、山羊、しか及び馬を指し、以下「めん羊・馬等」という。）に由来する副産物を入れる容器と共用されおらず、輸送前に洗浄を十分に行うこと。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

牛肉骨粉等製造業者は、原料受入時に脊柱等又はめん羊・馬等に由来する副産物が混入しないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。

また、原料供給管理票が携行されていない(1)の②に該当する原料については、解体処理されていない豚又は家きんであり、豚又は家きん以外の原料の混入がないことを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条の規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2 (略)

3 製品出荷に係る基準

(1) 出荷先の確認

牛肉骨粉等の出荷に当たっては、出荷先の当該牛肉骨粉等を原料とする飼料の製造工程が別添11による農林水産大臣の確認

を受けた製造工程であることを確認すること。

(2)～(4) (略)

4・5 (略)

別添9-2

牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場

牛、豚(いのししを含む。以下同じ。)又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「牛肉骨粉等」という。)の製造業者は、牛肉骨粉等の原料(以下「牛肉骨粉等原料」という。)として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。

(1) 牛肉骨粉等の原料とする牛、豚、家きん由来副産物は、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則(平成14年厚生労働省令第89号)第2条において定める牛の特定部位、月齢が30月を超える牛の脊柱(背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。)及びと畜場法(昭和28年法律第114号)第14条の検査を經ていない牛の部位(以下「脊柱等」と総称する。)並びに牛、豚又は家きん以外のと畜場又は食肉処理場において処理される動物(めん羊、山羊、しか、馬等を指し、以下「めん羊・馬等」という。)と分別されていること。
なお、(2)による分別管理が行われない場合は、牛肉骨粉等原料としないこと。

(2) 牛の脊柱の月齢に応じた分別及びめん羊・馬等との分別は以下によること。

ア (略)

イ めん羊・馬等との分別

を受けた製造工程であることを確認すること。

(2)～(4) (略)

4・5 (略)

別添9-2

牛肉骨粉等製造業者による原料収集先の確認基準

1 牛肉骨粉等の原料を扱う事業場

牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「牛肉骨粉等」という。)の製造業者は、牛肉骨粉等の原料(以下「牛肉骨粉等原料」という。)として、次の(1)から(7)までが確実に実施されているものを収集すること。

(1) 牛肉骨粉等の原料とする牛、豚、家きん由来副産物は、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則(平成14年厚生労働省令第89号)第2条において定める牛の特定部位、月齢が30月を超える牛の脊柱(背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。)及びと畜場法(昭和28年法律第114号)第14条の検査を經ていない牛の部位(以下「脊柱等」と総称する。)並びに牛、豚又は家きん以外のと畜場又は食肉処理場において処理される動物(めん羊、山羊、しか及び馬を指し、以下「めん羊・馬等」という。)と分別されていること。
なお、(2)による分別管理が行われない場合は、牛肉骨粉等原料としないこと。

(2) 牛の脊柱の月齢に応じた分別及びめん羊・馬等との分別は以下によること。

ア (略)

イ めん羊・馬等との分別

牛肉骨粉等原料が排出される牛、豚又は家きんを処理する場所は、めん羊・馬等を処理する場所と区別すること。ただし、獣肉処理施設を除く施設において、牛肉骨粉等原料が排出される牛、豚又は家きんを処理する場所をめん羊・馬等を処理する場所と区別し難い場合は、十分に処理する場所を洗浄した上で牛肉骨粉等原料とめん羊・馬等の処理時間を分けるとともに、牛肉骨粉等原料の処理は、めん羊・馬等の処理の前に行うこと。

(3)～(7) (略)

2. (略)

別添10-1

飼料用動物性油脂の製造基準

1. 原料受入に係る基準

(1) 収集先

飼料用の動物性油脂の製造に用いる原料は、別添10-2の確認基準の要件を満たす原料収集先からの原料であって別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの、(4)のイ及びウの契約を締結した者から収集されるもの又は農場若しくは狩猟者から直接出荷されるもののみ受け入れること。なお、農場から収集する原料にあつては、解体処理されない豚又は家きんであつて、豚又は家きん以外の動物の混入がないもの、狩猟者から収集する原料にあつては、狩猟者から直接出荷されるいしであつて、いし以外の動物の混入がないものであり、牛(月齢が30月以下の牛を除く。)の脊柱又はと畜場法(昭和28年法律第114号)第14条の検査を經ていない牛(以下「脊柱等」という。)の混入がないことが目視で確認できる状態であるものに限る。

なお、脊柱が30月齢以下の牛に由来することの確認は、別添10-2に従つて行うものとする。

牛肉骨粉等原料が排出される処理工程(以下「牛処理工程」という。)は、めん羊・馬等を処理する場所と区別すること。処理する場所を区別し難い場合は、十分に処理する場所を洗浄した上で牛肉骨粉等原料とめん羊・馬等の処理時間を分けるとともに、牛肉骨粉等原料の処理は、めん羊・馬等の処理の前に行うこと。

(3)～(7) (略)

2. (略)

別添10-1

飼料用動物性油脂の製造基準

1. 原料受入に係る基準

(1) 収集先

飼料用の動物性油脂の製造に用いる原料は、別添10-2の確認基準の要件を満たす原料収集先からの原料であつて別記様式第9号の原料供給管理票が携行されたもの、(4)のイ及びウの契約を締結した者から収集されるもの又は農場から直接出荷されるもののみ受け入れること。なお、農場から収集する原料は、解体処理されない豚又は家きんであり、牛(月齢が30月以下の牛を除く。)の脊柱又はと畜場法(昭和28年法律第114号)第14条の検査を經ていない牛(以下「脊柱等」という。)の混入がないことが目視で確認できる状態であるものに限る。

なお、脊柱が30月齢以下の牛に由来することの確認は、別添10-2に従つて行うものとする。

(2) 原料の輸送

原料の輸送に当たっては、別添9-2の確認基準を満たした条件で輸送すること。なお、農場から輸送される解体処理をされない豚若しくは家きん又は狩猟者から直接出荷されるいのししの輸送に当たっては、脊柱等を入れる容器と共用されおらず、輸送前に洗浄を十分に行うこと。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

原料受入時に脊柱等が混入していないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票が携行されていない原料については、脊柱等を取り扱わない原料収集先からのものであって(4)のイ及びウの契約を締結したも又は農場若しくは狩猟者から直接収集した原料であることを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条に規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2~5 (略)

別添10-2・11-1 (略)

別添11-2

食品残さ等利用飼料製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

原料収集先とする食品加工工場とは、豚カット肉等(いのししのカット肉等を含む)、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品(ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハムその他これに類する魚肉ねり製品、

(2) 原料の輸送

原料の輸送に当たっては、別添9-2の確認基準を満たした条件で輸送すること。なお、農場から輸送される解体処理をされない豚又は家きんの輸送に当たっては、脊柱等を入れる容器と共用されおらず、輸送前に洗浄を十分に行うこと。

(3) 原料受入時の品質管理・記録

原料受入時に脊柱等が混入していないことを原料供給管理票の記載内容、供給された原料の内容、数量、分別流通の状況等により確認すること。また、原料供給管理票が携行されていない原料については、脊柱等を取り扱わない原料収集先からのものであって(4)のイ及びウの契約を締結したも又は農場から直接出荷された原料であることを確認し、帳簿に記載すること。原料受入時の記録は、法第52条に規定に従い、適切に帳簿を備え、保存すること。確認した原料供給管理票又は帳簿を8年間保存すること。

(4) (略)

2~5 (略)

別添10-2・11-1 (略)

別添11-2

食品残さ等利用飼料製造業者による原料収集先の確認基準

1 原料収集先について

原料収集先とする食品加工工場とは、豚カット肉等、家きん肉等又は魚介類を原材料として加工する食品(ソーセージ、ハム、ベーコンその他これに類する食肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハムその他これに類する魚肉ねり製品、エキス、冷凍食品等のそうざい類を

エキス、冷凍食品等のそうざい類をいう。)を製造する食品工場をいう。

- (1)～(7) (略)
2 (略)

別添 1 2

牛血粉等及び牛肉骨粉等を原料とする養殖水産動物を対象とする飼料の製造基準

- 1 牛血粉等及び牛肉骨粉等並びにこれらを原料とする飼料の受入れに係る基準
(1) 収集先

養殖水産動物を対象とする飼料(以下「養魚用飼料」という。)の製造に用いる牛、豚(いのししを含む。以下同じ。)、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白並びに牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「牛肉骨粉・血粉等」という。)は、牛肉骨粉・血粉等を原料とした養魚用飼料の製造工程として農林水産大臣の承認を受けた工程(以下「確認済魚飼ライン」という。)を有する飼料製造事業者のみ受け入れできるとし、次のア又はイのいずれかにかに該当するもののみを受け入れるものとする。

- ア・イ (略)
(2)・(3) (略)
2～5 (略)

別添 1 3 (略)

別記様式第 1 - 1 号～第 5 号 (略)

いう。)を製造する食品工場をいう。

- (1)～(7) (略)
2 (略)

別添 1 2

牛血粉等及び牛肉骨粉等を原料とする養殖水産動物を対象とする飼料の製造基準

- 1 牛血粉等及び牛肉骨粉等並びにこれらを原料とする飼料の受入れに係る基準
(1) 収集先

養殖水産動物を対象とする飼料(以下「養魚用飼料」という。)の製造に用いる牛、豚、馬又は家きんに由来する血粉及び血しょうたん白並びに牛、豚又は家きんに由来する肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉(以下「牛肉骨粉・血粉等」という。)は、牛肉骨粉・血粉等を原料とした養魚用飼料の製造工程として農林水産大臣の承認を受けた工程(以下「確認済魚飼ライン」という。)を有する飼料製造事業者のみ受け入れできるとし、次のア又はイのいずれかにかに該当するもののみを受け入れるものとする。

- ア・イ (略)
(2)・(3) (略)
2～5 (略)

別添 1 3 (略)

別記様式第 1 - 1 号～第 5 号 (略)

年 月 日

製造基準適合確認申請変更届

農林水産大臣 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名) 印 (注1)

「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」(平成17年3月11日付け1.6消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知) 第1の3の(2)の規定に基づき、年 月 日付けで〇〇に由来する〇〇(注2)の確認申請を行った内容を下記のとおり変更したので届け出ます。

記

- 1 変更する内容
- 2 変更予定年月日

備考：1 次に掲げる書類を添付すること。

- (1) (略)
- (2) 第1の1の(4)又は(5)の飼料であつて食肉事業者又は食品加工工場から原料を収集して製造する場合
原料収集先の変更の場合は、変更後の原料収集先の一覧(追加された原料収集先と締結した契約書の写しを含む。)等変更する事項を記載した書類を添付すること。

年 月 日

製造基準適合確認申請変更届

農林水産大臣 殿

住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)
氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名) 印 (注1)

「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」(平成17年3月11日付け1.6消安第9574号農林水産省消費・安全局長通知) 第1の3の(2)の規定に基づき、年 月 日付けで〇〇に由来する〇〇(注2)の確認申請を行った内容を下記のとおり変更したので届け出ます。

記

- 1 変更する内容
- 2 変更予定年月日

備考：1 次に掲げる書類を添付すること。

- (1) (略)
- (2) 第1の1の(4)又は(5)の飼料であつて食肉事業者又は食品加工工場から原料を収集して製造する場合
原料収集先の変更の場合は、変更後の原料収集先の一覧(追加された原料収集先と締結した契約書の写しを含む。)等変更する事項を記載した書類を添付すること。

(3) 第1の1の(8)の飼料であって食品加工工場から原料を収集して製造する場合

原料収集先の変更の場合は、変更後の原料収集先の一覧(追加された原料収集先と締結した契約書の写しを含む。)等変更する事項を記載した書類を添付すること。

(4)・(5) (略)

2 (略)

(注1)・(注2) (略)

別記様式第7号～第12号 (略)

(3) 第1の1の(8)の飼料をであって食品加工工場から原料を収集して製造する場合

原料収集先の変更の場合は、変更後の原料収集先の一覧(追加された原料収集先と締結した契約書の写しを含む。)等変更する事項を記載した書類を添付すること。

(4)・(5) (略)

2 (略)

(注1)・(注2) (略)

別記様式第7号～第12号 (略)

28消安第2517号
平成28年9月20日

公益社団法人日本獣医師会会長 殿

農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課長

いのししを原料とするたん白質の飼料利用に係る留意事項について

飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成28年農林水産省令第60号）の施行に伴い、いのししを原料とするたん白質を飼料利用する際に留意すべき事項について、別添のとおり都道府県畜産主務部長宛て通知したので、御了知ください。



写

28消安第2517号
平成28年9月20日

各都道府県畜産主務部長 殿

農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課長

いのししを原料とするたん白質の飼料利用に係る留意事項について

今般、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成28年農林水産省令第60号）が平成28年9月20日付けで施行され、動物由来たん白質又は動物由来たん白質を原料とする飼料の成分規格の一部が改正されました。これにより、豚、家きん、養殖水産動物又は蜜蜂用飼料に含むことができる動物由来たん白質に、農林水産大臣の確認を受けた工程で製造されたいのししを原料とするたん白質が追加されたところです。

いのししを原料とするたん白質を飼料利用するに当たっては、「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の規定に基づく動物由来たん白質及び動物性油脂の農林水産大臣の確認手続について」（平成17年3月11日付け消費・安全局長通知）に定めるほか、下記について御留意いただくとともに、このことについて関係者への周知方よろしくお願いいたします。

記

1. 飼料の原料として利用するいのししは、以下を満たすものとする。
 - (1) 捕獲前に既に死亡していたものや、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月14日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）の第2及び第4に定められた異常を呈したものではないこと。
 - (2) 原子力災害対策特別措置法（平成11年法律第156号）の規定に基づく食品に関する出荷制限の対象となっている地域において捕獲されたものではないこと。ただし、県の定める出荷・検査方針に基づき管理され、食用として出荷が認められたものを除く。
 - (3) 銃弾を確実に除去したものであること。
2. 捕獲したいのししを狩猟者が直接レンダリング事業場に持ち込む場合には、以下の事項を記載した捕獲記録を作成し、レンダリング事業者に伝達するものとする。
 - (1) 狩猟者の氏名及び狩猟免許番号
 - (2) 捕獲年月日及び場所
 - (3) 数量
 - (4) 異常（捕獲前の死亡又は「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の第2に定められたもの）の確認結果
 - (5) 捕獲方法
 - (6) 銃弾除去の実施の有無
3. 飼料の原料として利用するいのししを、狩猟者が獣肉処理施設（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項の規定に基づく都道府県知事の許可を受けて食肉処理業を営む者が野生鳥獣の解体処理を行う施設）に運搬する場合には、他の動物に由来する血液等が混入しないよう、いのしし専用の輸送容器を使用するものとする。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

第1 一般事項

1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

3 HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理を行うことが望ましい。HACCP導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布

等について（平成26年5月12日付け食安発第0512第3号）、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について（平成26年5月12日付け食安監発第0512第2号）」及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添（最終改正日：平成26年5月12日）。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）を参照すること。

4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として管理運営基準ガイドラインのⅡの第3を遵守すること。
- (2) 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。
- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

1 食用とすることが可能な狩猟方法

(1) 銃による狩猟

- イ 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。
- ロ 腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
- ハ 狩猟前には、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)イ及びロについて、狩猟後には「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)ハからルについて確認すること。

(2) わなによる狩猟

- イ 捕獲時の状況を十分観察し、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)イからルの異常の有無について確認する

- こと。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
- ロ わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
 - ハ 屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。
- (3) 狩猟方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認

- (1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。
- イ 足取りがおぼつかないもの
 - ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
 - ハ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの
 - ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
 - ホ 脱毛が著しいもの
 - ヘ 痩せている度合いが著しいもの
 - ト 大きな外傷が見られるもの
 - チ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの
 - リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの
 - ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
 - ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- (2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。
- (3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- (4) (1) の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 放血に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、

1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること。(以下この章において同じ) また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。

- (2) 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- (3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
- (5) 胸部を撃った個体にあつては、前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- (6) 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
- (7) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。

4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、以下の項目の遵守を徹底すること。
- (2) 雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。
- (3) 内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触

することによる汚染のないように行うこと。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。

イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

ロ 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。

ハ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。

ニ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ 摘出した内臓については、「第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱」の4により異常の有無を確認すること。

(6) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。

(7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。

(8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。

(9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置してはならないこと。

5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

食肉処理施設に出荷する前に「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

(1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。

- (2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (3) 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 狩猟者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
 - イ 狩猟者の氏名及び免許番号
 - ロ 狩猟者の健康状態
 - ハ 狩猟した日時、場所、天候等
 - ニ 狩猟方法
 - ホ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
 - ヘ 損傷の有無や部位
 - ト 「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる異常の確認結果
 - チ 推定年齢、性別及び推定体重
 - リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
 - ヌ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
 - ル 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
 - ヲ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

1 狩猟者における衛生管理についての確認

食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。

2 食肉処理施設の施設設備等

(1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。

イ 摂氏83度以上の温湯供給設備

ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備

(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を基本としつつ、と畜場法施行規則第3条も参考と

すること。

- (3) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。

3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。
- (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。
- (3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。
- (4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
- (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。
- (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2（1）に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、以下の措置をとること。異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。

(1) 内臓廃棄の判断

- ① 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。
- ③ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

(2) 個体の全部廃棄の判断

- ① 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- ② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

(1) 放血等を行う場合にあつては、次に掲げるところにより行うこと。

イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。

ロ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。

ハ 手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）が血液等により汚染された場合は、その都度洗淨・消毒すること。

ニ 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、

その都度。以下（２）及び（５）において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

（２）個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。

ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。

ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。

ヘ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。

ト 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。

リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。

（３）内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。

ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。

ホ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

- へ 摘出した内臓については「4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。
- (4) 背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。）を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位（弾丸が通過した部分を含む）の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。
- ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
- ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分にを行うこと。
- (6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。
- (7) 冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。
- (8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏 10 度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏 10 度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。
- (9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。
- (10) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。
- (11) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な保存期間を設定すること。
- (12) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。

第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入れ先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものには、摂氏-15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

第6 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。

(3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。