

信州ジビエ衛生マニュアル — 処理作業編 —

本マニュアルでは、狩猟等で捕獲したニホンジカを食肉として加工販売する際の取り扱いや処理方法に関する注意事項を具体的に説明します。

また、内容は販売を前提とした取り扱い等となっておりますが、自家消費用として解体する場合も参考にさせていただくことで、ご自身やご家族等を食中毒等の事故から守ることにもなりますので是非ご活用ください。

1 関係者の心構え

販売は業として行われるため、その行為には当然、事業者としての「責任」が生じます。

狩猟者と処理業者に求められる責務は、役割の違いにより、それぞれ違う内容となります。

しかし、両者が互いの作業内容を理解し、確認作業や意思疎通を図ることが、安心して安全な食品づくりにつながります。この取り組みでは、関係する皆さんが「食品づくりの事業者」としての認識を持つことが重要です。

以下、それぞれの立場における注意事項・作業手順を具体的に説明します。

2 狩猟者等の注意事項・作業手順

(1) 捕獲個体の取り扱い

ア 捕獲個体＝食品

解体処理だけでなく、捕獲行為も食品づくり(業)の一部と意識して対応しましょう。

イ 使用する装弾

本来、その食品に入ってはいけない物を異物と呼びます。食品への異物混入は食品衛生法違反となります。

使用する装弾の粒が小さく、粒数が多い散弾は以下の理由で問題が大きいため、捕獲(又は止め刺し)時には散弾は使用しないようにしましょう。

(スラッグ弾(一発弾)は使用可能です。)

- 肉に潜った散弾粒は発見しにくく、肉の中に残り易いため。
(異物混入の原因になる可能性があります。)
- 浅いダメージにより獲物が半矢*で逸走する可能性があるため。
(動物福祉の面から好ましくありません。)

*…銃による猟において装弾の威力不足や当たり所が悪かったことで獲物が死に切れない状態。



【大きな弾は目視確認が容易】

ウ 止め刺し(仕留める)部位

腸の内容物(糞便等)には食中毒の原因となる細菌が大量に含まれています。したがって、内臓損傷個体の解体は、イヤな臭いだけでなく、腹腔内細菌の枝肉への付着が伴います。

品質を維持(細菌汚染を防止)するためには胃や腸管を損傷しないことが重要となるので、止め刺し(仕留め)の際には次の点に注意しましょう。



- 頭部、頸部、胸部を狙いましょう。
- 銃器使用の場合は、腹部に被弾しないよう、狙撃角度と狙撃ラインに留意しましょう。
- 止め刺し(仕留めた)部位を良く観察し、食肉利用が可能な状態か判断をしましょう。
- 被弾した可食部位
被弾した部位は衝撃で肉がバラバラに裂け、被弾力所を中心に半径 10cm の範囲には火薬臭と摩擦臭も付着して、商品価値が著しく低下します。



【被弾した部分(後肢モモ)】

見た目が綺麗であっても、食品衛生あるいは商品価値の点から、このような肉は販売利用に適しません。

エ 外見異常の確認

捕獲個体の外見に次のような異常が見られる場合は、食品としての安全性を考慮し、食肉利用はやめましょう。

また、外見異常を確認した場合は、必要に応じて下記の機関までご相談ください。

- ◆脱毛や削瘦が著しい個体(削瘦判定例…エサが豊富な時期に極端に痩せている)
- ◆体の一部に奇形が見られる個体
- ◆個体の表面に水疱、びらん、潰瘍が形成されている個体
- ◆下痢により臀部や後肢が著しく汚れている個体

◎相談先

最寄りの家畜保健衛生所 【 相談先 → 資料編 P.3 参照】

◎相談対象の症状

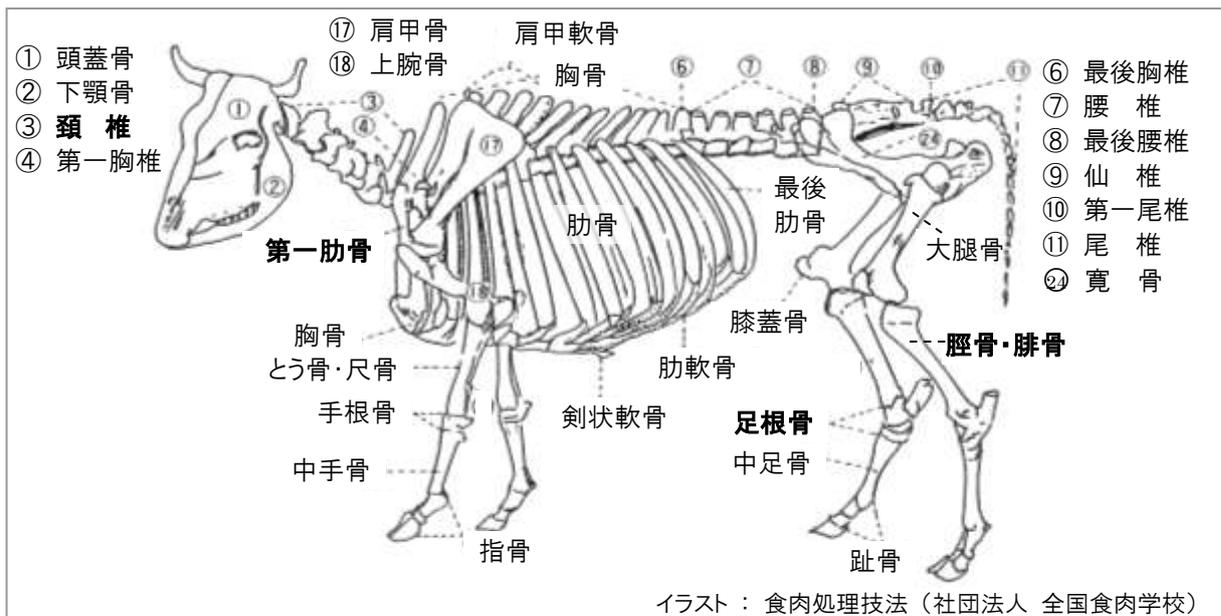
上記の外見症状のうち下痢以外のもので、特に症状が著しく現れているもの

◎相談の際の約束

- ◆相談の内容によっては検査を実施する必要があるため、検査料等も含め、家畜保健衛生所にその都度ご相談ください。
- ◆検体は本人の持ち込み・持ち帰りを原則とします。
(ただし、特殊な事例の場合など、検体提供をお願いする場合があります。)
- ◆必ず電話で相談予約を行い、状況など予め伝えたくてお持ち込みください。
(通常の検査業務の都合上、予約のない持ち込みには対応できません。)
- ◆捕殺後の経過時間が長くなればなるほど診断は難しくなりますので、検体を持ち込む場合は、できるだけ早く家畜保健衛生所へ搬入してください。

オ 骨格の名称

解体手順の中では骨格の名称が出ますので、次の骨格図(ウシ)を参考にしてください。



(2) 放血の手順

放血は食肉の味を大きく左右します。仕留めたその場で短時間のうちに実施しましょう。

- ①斜面等を利用し頭部を低くする。(頭部を下にして吊ることで効率良く放血できます。)
- ②首付け根の動脈を切断し放血する。
- ③胸部を撃った個体は、前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、胸内部に溜まった血液を放血する。

心臓と放血（参考）

心臓は血液を送り出すポンプの役割を持っています。また、放血は太い血管ほどその効果が高いため、と畜場では心臓から出る動脈をピンポイントで切断します。そのときに心臓を傷付けるとポンプ機能を損ねて、放血不十分な状態になってしまうため、心臓を傷付けないように作業が行われています。



(3) 運搬時の取り扱い

ア 捕獲個体の丁寧な運搬

捕獲個体は、しかるべき処理施設で処理・加工され、食品（食肉）に姿を変えます。

捕獲個体は、「人の口に入る食品になる」という意識を持って、なるべく丁寧に取り扱いましょう。

また、取り扱いによっては、捕獲個体が必要以上に汚れ、枝肉が傷むことがあります。

特に、銃創部位からの細菌汚染や枝肉の傷みは、廃棄部位の増加につながります。

イ 品質維持

枝肉の品質維持や細菌汚染を抑制するためには、捕獲から処理までの時間と温度が重要となります。

処理施設への搬入時間が短ければ短いほど、個体の品質は良い状態に維持出来ます。

食肉利用する場合は、運搬労力や時間など、現場条件を十分考慮する必要があります。



- 気温上昇 → 損傷部位などの細菌増殖、増殖スピードの上昇
- 時間経過 → 熱による食肉の品質低下（個体体温で劣化は進みます）

(4) 捕獲個体の処理業者への引き渡し

以下項目は処理業者が行う商品の品質管理、消費者へ提供する情報の元となります。

捕獲個体の引き渡し時は狩猟者から処理業者へ次の事項を報告してください。

- ◆ 捕獲者氏名
- ◆ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法、止め刺し部位
- ◆ 性別、推定体重
- ◆ 放血実施の有無・方法、個体冷却実施の有無・方法
- ◆ その他 特記事項

(5) 効率的な捕獲方法

捕獲個体の有効活用には、捕獲に掛かる労力軽減と捕獲の効率性向上が必要です。

今後は狩猟者の皆さんの知恵と技術を集約し、より効率的な捕獲方法を検討します。

3 処理業者の注意事項・作業手順

(1) 作業場に必要な設備

ア 熱湯による消毒

食肉が細菌で汚染される可能性が一番高い工程は、内臓摘出と皮はぎの工程です。

本来、肉には細菌が付いていませんが、捕獲個体の体毛に付着している汚れや、傷つけられた消化器管から排出された内容物の付着によって、枝肉は汚染されます。

厄介なことに細菌は肉眼で確認できないため、見た目でも分からず、知らないうちに食肉を汚している可能性があります。

と畜場では、このような枝肉汚染を発生させないことが最重要視されており、作業中に汚れを広げる原因となるナイフ等の器具などを、小まめに熱湯消毒(83℃以上)することで、食肉が汚れることを防いでいます。

このため、処理施設では熱湯消毒できる設備(煮沸式消毒槽等)が必要です。



【と畜場の熱湯消毒槽】

イ と体の懸吊(けんちょう)

内臓摘出と皮はぎ作業の際に、枝肉を汚染しないよう、天井から懸吊した状態で作業してください。

また、懸吊ハンガーを使用することで体が安定し、内臓摘出と皮はぎの作業性が向上します。



【後肢を懸吊した豚】



【と畜場の懸吊ハンガー】

ウ 衛生面と作業性を兼ね備えた設備構造

解体室に設ける内臓処理台については、解体時にと体から流れ出る血液、内臓を受ける(流し台のような)構造の設備が必要ですが、設置する台は作業性に配慮した構造としてください。

また処理台に限らず、衛生を確保するうえでは作業性が重要となるので、設備構造や配置には十分な考慮が必要です。

▶と畜場の内臓処理台(参考)

- ・台に人が乗る構造(懸吊と体の取り回しが容易)
- ・縁(処理台)の高さが低い(足元で邪魔にならない縁)



(2) 処理作業の流れと衛生措置

ア と体の受け入れ

処理施設におけると体の受け入れ確認は次の手順で実施しましょう。

◆利用可能であるか目視確認 → P.2 (1)捕獲個体の取り扱い エ 外見異常



◆狩猟者からと体情報の聞き取り→ P.4 (4)捕獲個体の引渡し



◆受け入れを総合的に判断 → 受入可能と判断 → 受入記録表へ情報記入

イ と体情報の記録

と体情報は、商品の品質管理や利用者・消費者への素材(PR)情報提供だけでなく、商品回収など万が一の際に事業者にとって重要な情報になりますので、記録保存を行ってください。

また、記録保存に加えて、肝臓切片(冷凍)も一緒に保管してください。(保管期間は製品の賞味期限(消費期限)に3ヶ月を加えた期間を目安とします。)



【 ① と体受入記録表→ 資料編 P.1 参照】

【保管用の肝臓切片】

ウ と体搬入後の取り扱い

◆と体の洗浄

体毛に著しい汚れ(ダニや泥など)があると、皮はぎ工程で枝肉を汚染する可能性があるため、皮はぎ前に著しく汚れた体毛を部分的に洗浄し、乾燥させてから次の作業に移りましょう。

◆と体の一時保管

と体は受入日当日の処理を原則とします。

ただし、1日当たりの処理頭数が多く、作業に時間を要する場合には、作業性に係わる次の理由から、内臓摘出と皮はぎまで済ませた枝肉の状態で一時的保管(枝肉専用冷蔵庫で保管)し、数日のうちに解体加工処理をしてください。

- 食肉の品質確保のためには、と体温度を素早く下げる(冷却)が必要です。
- 皮はぎ作業は、と体が冷えると困難です(皮がむきにくく、刃先で傷付け易い)。
- 脱骨、分割などの作業は、と体が温かいと困難です(肉表面の粘膜)。

エ 切皮作業のナイフの使い方

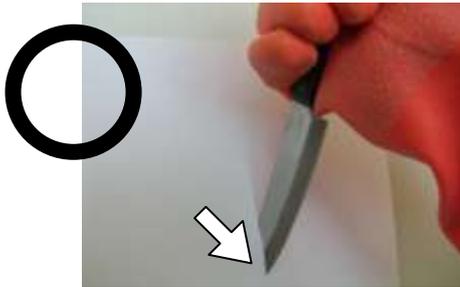
ナイフの使い方によって、食肉の衛生状態は大きく変わります。作業者は次の点に十分注意してください。

- ナイフ運びで体表面の汚れを肉に刻み込まないようにする。
- ナイフの刃先で消化器管を傷付けないようにする。

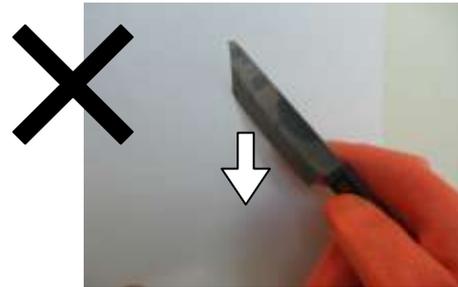
なお、次の切皮工程から皮はぎ工程までは手指の熱湯消毒を伴うため、**耐熱性の厚手ゴム手袋**を着用し作業を実施してください。（詳細説明は別途）

◆ナイフ運び

①ナイフで体表に小さな切り込みを付ける。



②体表面の切り込みにナイフの刃を外側に向けて差し込み、内から外へ向けて皮膚を切開する。

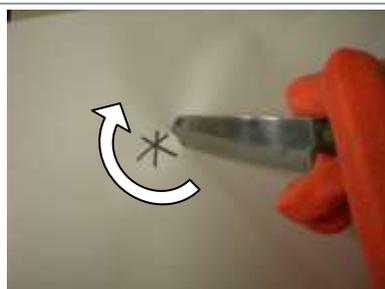


外から内へ向けて押し込むように皮膚を切開すると、体表面の汚れを肉の中に刻み込んでしまう。

③腹部を切開する場合は、差し込んだナイフの刃先が消化器管などを傷付けないように、人差し指と中指で刃先を挟み、刃先をカバーしながら皮膚を切り進めます。

オ 直腸(肛門部)の結さつ

内臓摘出の際、消化管内容物が、と体に付着することを防ぐために行う作業です。



①ナイフで肛門周囲の皮膚を切り回す。



②結束バンドをリング状にする。



③親指、人差し指、中指に結束バンドを掛ける。



④ビニール袋に手を入れ、袋の底をつまむ。

 <p>⑤切開した直腸(肛門部)を袋ごとつまむ。</p>	 <p>⑥ビニール袋をひっくり返す。</p>
 <p>⑦指を抜いて、結束バンドを締める。</p>	 <p>⑧実際に結さつした鹿の直腸(肛門部)。</p>

◆結束バンド

配線コード等を結束するナイロン製のバンドで、ホームセンターなどで購入できます。

リング状にした時の直径を、指3本に引っ掛ける大きさに合わせると、25～30cmのバンドの長さが必要です。

(手首に掛ける場合はさらに長さが必要です。)

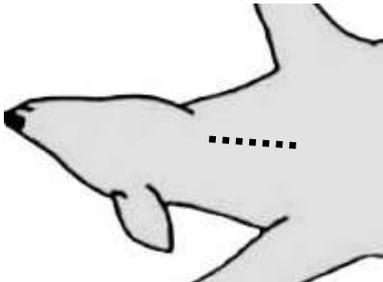
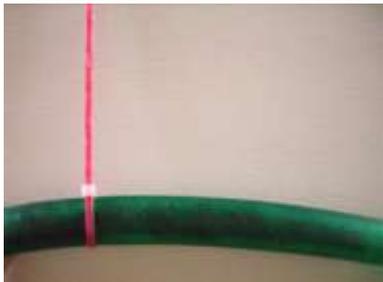
ヒモで結さつするより簡単で確実です。

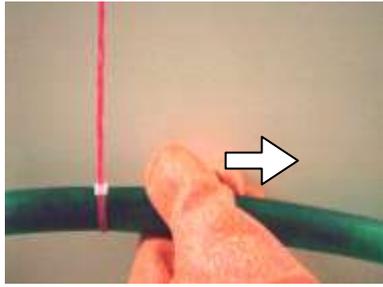


カ 食道・気管の結さつ

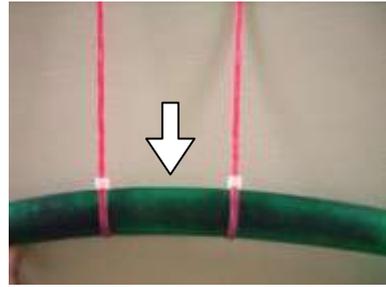
内臓摘出の際、漏れた胃の内容物等がと体へ付着することを防ぐために行う作業です。

また、胸部に被弾していると体については、血液が肺から気管に逆流する場合もあるので、気管は食道と一緒に結さつしましょう。(口からの出血は逆流によるものです。)

 <p>①ナイフで首の下側を切開する。</p>	 <p>②並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドでまとめて結さつする。</p>
--	---



③結さつした脇から食道と気管を矢印側へしごき、食道内容物と血液を反対側へ押し寄せる。



④しごいた内側を結さつし、食道と気管の内容物・血液が溜まっていない矢印の部分で切断する。

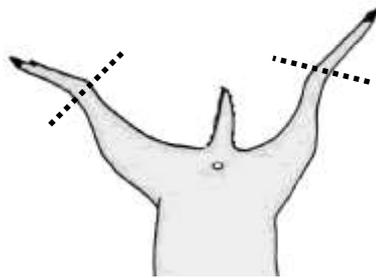
キ と体の懸吊（けんちよう）

内臓摘出と皮はぎ作業を衛生的に行うため、図のようにと体を天井から吊り下げます。

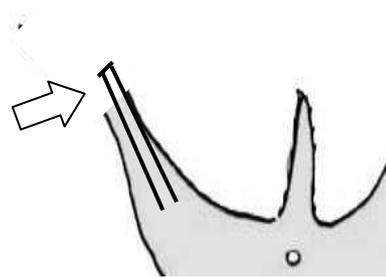
懸吊することで壁や設備へ枝肉が接触することを防ぎ、汚れの付着を最小限にとどめることができます。

また、両足を懸吊することでと体が安定し、手指による接触が減ります。

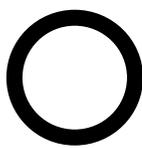
結果として皮をはぐ際の肉面の汚染が軽減されます。



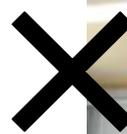
①足根骨の周囲をナイフで切り回し、関節から切断する。



②アキレス腱をむき出しにする。



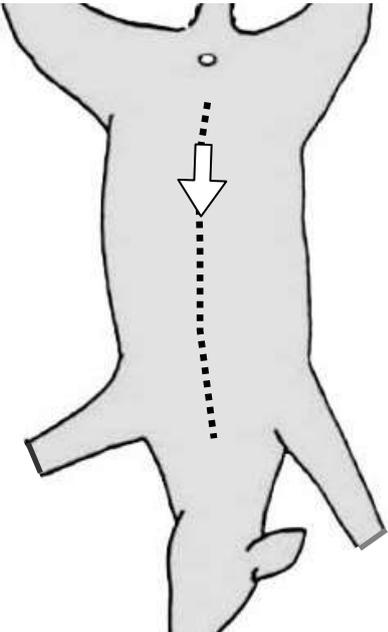
③懸吊ハンガーを両足のアキレス腱につ掛け、天井から吊り下げる。



片足吊りは と体も作業も不安定になる。

ク 内臓摘出

結さつした内臓を取り出します。

	 <p>②正中線で切開した状況。</p>
<p>①胃や腸管を損傷しないように、腹を正中線(中心線)に沿って胸骨まで切開する。</p>	 <p>③腸管は腹腔内に貼り付いているので、傷付けないようにナイフで丁寧に剥離する。</p>
<p>④結さつした肛門を腹の内側から抜き取り、内臓と一緒に摘出する。</p>	

◆処理過程での異常確認

処理過程で内臓等に何らかの異常を確認した場合は、食品としての安全性を考慮し、食肉利用はやめましょう。

また、そのような異常を確認した場合は、必要に応じて下記の機関までご相談ください。

◎相談先

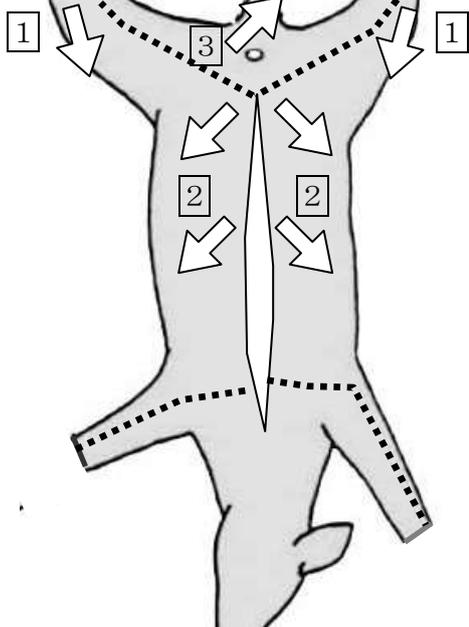
最寄りの食肉衛生検査所 【 相談先 → 資料編 P.3 参照】

◎相談対象の症状

内臓に関する症状は複雑で多岐に渡ります。
摘出した内臓が明らかにいつもと違う場合にご相談ください。

ケ 皮はぎ

肉面を汚さないように皮をはぐ作業です。

 <p>①点線に沿って切皮し、矢印方向に皮をはぐ。（腹部は横腹まで皮をはぐ。）</p>	 <p>②腹部のむいた皮は、写真のようにむいた面を外側に向けて束ね、大クリップで止めます。理由は次のとおりです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 表皮が肉に付着することを防止する。 ➢ 作業時に手をつかむ場所とし、肉に手指をなるべく触れないようにする。 <p>【牛の皮はぎ作業、横腹の方向から撮影】</p>
 <p>③臀部から背中方向（下方向）に向かって、引きはがすように皮をはぎましょう。手指・器具類は適宜熱湯消毒。</p>	 <p>④皮をはいだ と体（臀部周辺）肛門ごと抜いているので、作業後は肛門部から向こう側が見える。</p>
 <p>⑤皮をはいだ後は被弾部位を確認し、銃弾が残っている場合には、トリミングにより確実に取り除く。 【撃ち抜かれた胸部】</p>	<p>◆被弾部位の確認事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆銃弾貫通の有無 被弾位置と貫通位置 ◆未貫通の場合、銃弾の残存場所確認 ◆トリミングによる摘出 <p style="text-align: center;">⇩</p> <p>異物混入の防止</p> <p>⑥と体の汚れを取り除く作業は、作業後のと体の汚れ具合に応じ、枝肉洗浄、もしくはトリミングを選択し、実施する。</p>

コ その他のポイント、注意事項

内臓摘出から皮はぎ工程におけるポイントや、他の注意事項などを以下に記載します。



←作業台上で皮はぎする場合の注意点

と体を作業台の上に寝かせ(ベッド式)、皮はぎ等の作業を行った際に、皮をはいだ肉面が体毛や汚れた作業台に接触している場合があるため、より細心の注意が必要です。

懸吊式作業を推奨する理由は、汚染原因となる体毛や作業台に肉面が接触することを防止するためです。



←肛門を摘出しなかったと体

皮はぎ作業中に肛門筋肉が緩み、腹腔内に残っている直腸内から糞便が露出するため、細菌汚染等の原因となります。

このような状態になると、皮はぎなどの作業中に糞便で肉面を著しく汚染するので、肛門も内臓と一緒に摘出することが必要です。



←作業中の手指

写真は内臓摘出作業中の手指で、体毛や血液が大量に付着しています。

このように汚れが目に見える場合、高度な微生物汚染を伴う可能性が高いため、熱湯などによる確実な消毒が必要になります。

アルコールによる消毒は、十分汚れを洗い落とした後でないと効果がありません。



←作業中のナイフ

写真は内臓摘出作業中のナイフで、手指と同様に体毛や血液が大量に付着しています。

肉に汚れを移さないために熱湯消毒を行うことは勿論ですが、作業工程(内容)の切り替え時や著しく汚れた際にナイフを交換することで、細菌の汚染拡大を防ぐことができます。



←熱湯消毒

皮はぎ、内臓摘出作業で汚れたナイフ・手指を、83℃以上の熱湯に浸けることで、細菌等は確実に死滅するので、熱湯消毒により肉面への細菌付着(拡大)防止効果は確実に高まります。

誰でも簡単に行える消毒方法です。

注: **耐熱性の厚手ゴム手袋**を使用してください。

と体汚染の軽減事例：ウインチを使った皮はぎ（北海道）

北海道にはウインチで皮を引っ張って皮はぎする、衛生に配慮した事例があります。ナイフや手指は肉面にほとんど触れないので、細菌汚染が軽減されます。

サ 作業中の手指・ナイフの消毒

内臓摘出から皮はぎ作業における手指やナイフの汚染と消毒効果の重要性について、具体的に調査した結果があるので以下に紹介します。

大腸菌群検査（スタンプ検査）

解体作業中の手指がどの程度糞便等で汚れているか、熱湯消毒がどの程度効果があるかについて、スタンプ検査を実施しました。

写真のとおり、作業中の手指には多量の大腸菌群が付着していますが、熱湯消毒を行ったことにより、細菌が肉面へ汚染拡大することを効果的に防止することができます。

左写真:内臓摘出後、未消毒で手指をスタンプ。大腸菌群(赤い点々)が増殖。
(特に、と体をつかんだ左手指の汚れが著しい。白いものは鹿の体毛。)

右写真:熱湯消毒後に手指をスタンプ。当然、大腸菌群は完全に陰性(未検出)になります。

(大腸菌群の多い少ないが製品の衛生状態の指標になります。)

熱湯消毒なし



熱湯消毒実施



【デソキシレート培地、スタンプ後 35℃ 19 時間培養】

◆手洗いの励行と正しい手洗い手順

シカの体毛や消化管等には食中毒を起こすような細菌等があり、これらが作業従事

者の手指を介して食肉を汚染する場合があります。また、作業従事者自身が体内に細菌等を持っており、手指を介して食肉を汚染する場合があります。

衛生的に食肉を処理するためには、トイレの後・作業前・作業中・手指が汚れた時・別の作業に移る時等、石けんで手指をよく洗うことが大切です。

手洗いは、食中毒の防止だけでなく、作業従事者自身の感染症予防にもつながります。



① 手のひらを良くこする



② 手の甲を伸ばすようにこする



③ 指先、爪の間を念入りにこする



④ 指の間を洗う



⑤ 親指と手のひらをねじり洗いする



⑥ 手首も忘れずに洗う

注1 洗った手を汚れたタオルでふき取ることを避けよう注意しましょう。
(せっかく洗った手が汚れたタオルにより細菌汚染する場合があります。)

注2 右イラストの赤色の濃い部分は、手洗い後に汚れが残りやすい部分ですので、特に念入りに洗いましょう。



◆食肉処理施設におけるふきとり検査

作業者の手指とナイフの汚染程度を確認するため、ふきとり検査を実施しました。

内臓摘出や皮はぎ作業で手指が汚れることや熱湯消毒の効果は、上記スタンプ検査で確認されていますが、ふきとり検査の数値からも同様の結果を見ることが出来ます。

肛門結紮による内臓摘出やナイフ・手指の熱湯消毒を実施することにより、細菌数が大幅に改善されることから、この措置は食肉の衛生管理上重要なポイントになります。

ふきとり部位	通常の方法		改善後		
	一般細菌数	大腸菌群数	一般細菌数	大腸菌群数	
剥皮	作業前ナイフ	<300	(-)	<300	(-)
	作業後ナイフ	2.9×10^6	1.6×10^6	<300	(-)
	作業後従事者手指	3.2×10^4	6.8×10^3		
	消毒後従事者手指			<300	(-)
剥皮後枝肉	内モモ表面	1.2×10^3	(-)	1.7×10^3	1.4×10^2
	肩表面	4.4×10^3	1.7×10^3	<300	(-)
	臀部表面	4.8×10^5	5.0×10^3	<300	(-)
製品	モモブロック肉	1.2×10^3	1.6×10^2 (E .coli +)	4.0×10^3	1.0×10 (E .coli -)

※改善内容：肛門結紮・内臓摘出、ナイフ・手指の83℃消毒実施

シ 枝肉の分割・脱骨・小分け

枝肉を分割・脱骨・小分けし、食肉に加工する作業です。

分割工程以降は、まな板上の作業となります。

また、この作業からは次の理由により、薄手のゴム手袋を着用しましょう。

- 手袋を使用することで、感染症から作業者自身を守ることになるため。
- 手に付着する細菌を食肉に付着させないため。
(手のケガ、手荒れにより黄色ぶどう球菌が繁殖している場合があります。)



ス まな板の交換

分割以降の作業で同じまな板を使い続けることで、まな板には汚れが蓄積します。

汚れたまな板で作業を続けると、汚れていない肉にまで汚れを拡大してしまうので、作業中にはまな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じてまな板を交換しましょう。

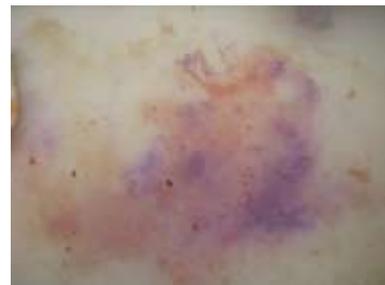
また、この工程においてもナイフの熱湯消毒は実施しましょう。

ふきとり部位	通常の方法		改善後		
	一般生菌数	大腸菌群数	一般生菌数	大腸菌群数	
脱骨・分割	作業前ナイフ	<300	(-)	<300	(-)
	作業後ナイフ			<300	(-)
	作業後まな板	3.3×10^3	3.8×10^2	3.2×10^3	2.0×10^2
トリミング	作業後ナイフ	4.0×10^2	6.0×10^1	<300	(-)
	作業後まな板	1.8×10^3	3.0×10^2	2.3×10^3	(-)
	作業後従事者手指	3.6×10^3	6.0×10^1	4.1×10^2	(-)
製品	モモブロック肉	1.2×10^3	1.6×10^2 (E.coli +)	4.0×10^3	1.0×10^1 (E.coli -)

※改善内容：肛門結紮・内臓摘出、ナイフ・手指の83℃消毒実施



【作業で汚れたまな板】



【まな板表面の拡大】

注：まな板表面の青色は食用色素(着色試験)によるもので、実質的な汚れは赤色の部分です。

(3) 自主検査

製品の自主検査については、次のとおり実施し、検査結果に異常がある場合は、汚染原因の究明に努め、作業工程の衛生改善を図ってください。

また、必要に応じて衛生管理について保健所に相談し、助言を受けてください。

- ◆ 検査対象： ブロック肉
- ◆ 検査頻度： 加工の最盛期中心に年2回程度
- ◆ 検査項目： 一般細菌数、糞便系大腸菌群

(4) 製品の表示

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用したりする上で重要な情報源となっています。

万が一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛かりとなります。

食品表示に関する法律は複雑ですが、次の3つに分類されるので参考としてください。

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| ① 健康の保護 | 食品衛生法（食衛法） |
| ② 適正な品質表示 | 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法） |
| ③ 不当表示の規制 | 不当景品類及び不当表示防止法（景表法） |

この他、計量法による正味量の表示、各自治体が条例等で定める品質表示基準等があります。表示に関するご質問ご相談は、最寄りの保健所までお問合せください。

【 相談先 → 資料編 P.3 参照】

【表示例】 食肉（パック詰めされているもの）

名	称：鹿(ニホンジカ)ロース肉
原	産 地：国産 (捕獲地：長野県△△郡○○村)
100g	当たり(円)：○○○ 円
価	格：○○○ 円
内	容 量 (g)：500g
賞	味 期 限：平成××年××月××日
保	存 方 法：4℃以下で保存してください。
加	工 者：○○有限公司 △△処理加工施設 長野県△△郡○○村□□番地
個	体管理番号：○○○○○
使	用上の注意：十分加熱してお召し上がり下さい。

◆消費期限と賞味期限

消費期限…未開封状態で保存方法記載の方法で保存された場合に、品質が保持される期限。品質劣化が早い食品(概ね5日以内)に記載する期限。

賞味期限…缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に記載。期限を過ぎた場合、品質劣化はあっても衛生的危害が発生するものではない。

◆个体管理番号

製品の品質管理や購入者への素材情報提供だけでなく、万が一の製品回収などの際には重要な情報になります。

◆使用上の注意（加熱調理の考え方）

食中毒や寄生虫等による健康被害を防止する観点から、生食を避け、十分加熱して食べるようその旨を表示してください。