

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(野生鳥獣)

項目	取組の内容
1 捕獲時の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・銃器による捕獲 ライフル銃:狙撃頭部、頸部、胸部。腹部被弾の個体は食用にしない。 散弾により捕獲された個体は、銃弾が肉に残るので食用にしない。 死亡している野生生物は食用にしない。 ・放血は出来るだけ速やかに実施。
2 解体処理場への運搬中の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・解体業者と搬入時間を調整し、捕獲後できるだけ早く解体処理場に搬入できるようにする。 ・食用に適さないと判断された場合、埋設するなどの処理を行う。 ・捕獲個体は、傷めないような運搬方法を採用する。 ・内臓を摘出しない個体は、外気温が高い場合、肉の品質に影響を与えるので、保冷などの処置をする。
3 解体処理場受け入れについて	<ul style="list-style-type: none"> ・野外で解体した捕獲物は受け入れない ・搬入に当たっては、県が作成した「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に記載された、基礎情報を解体業者に提供する。 ・受け入れた個体は、「受入個体記録表」に記録し、3年間保管する。
4 解体室の環境管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・解体前の個体を室に入れる前に、目視により異常の有無を確認する ・解体に使用した器具類は、個体ごとに消毒し洗浄する ・解体作業は、枝肉の汚染を防ぐため、吊るした状態で実施する。 ・83℃以上のお湯が供給できる施設を設置する。 ・解体した廃棄物は速やかに処理する。
5 加工室の管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴の殺菌 ・水洗に際しては、水道水若しくは管理運営基準で規定する公的試験機関等が認めた水を使用する。 ・解体した肉のパック詰を行う機材を設置する。 ・-15℃以下に肉を保管できる冷凍施設を設置する。
6 冷蔵・冷凍室の管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・解体した肉を10℃以下に冷却できる冷蔵施設を設置する。 ・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
7 流通への情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・調理に関する情報提供:E型肝炎ウイルスの情報