

参考資料

具体的な解体処理方法

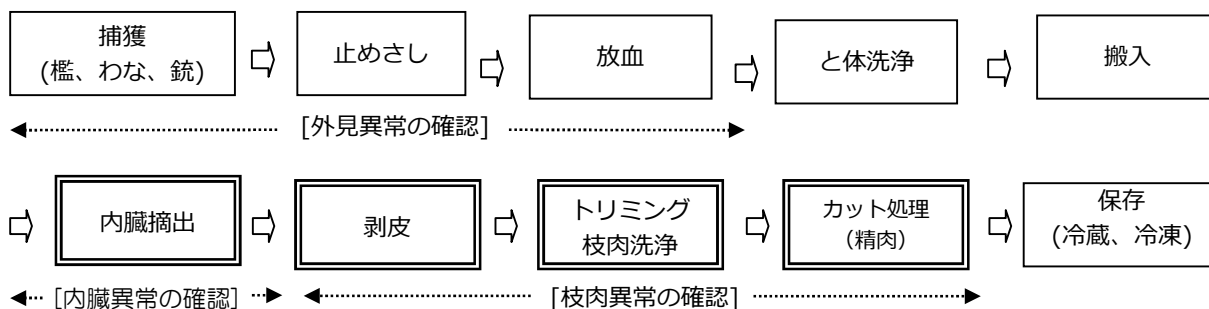
今回は、狩猟者が放血までおこない、その後処理施設に搬入する例をあげています。鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドラインに沿って、捕獲から解体処理、カット処理までを、現実的な手順に沿って具体的に解説していますが、可能な限りより一層の衛生的な処理に取り組んでください。

目次

I	捕獲から解体処理までの流れ	
1	作業工程	29
2	共通事項	29
3	主な骨格、関節の名称	30
II	解体処理方法	
1	止めさし～放血	31
	『生体時及び外見の確認ポイント』	32
2	運搬～と体洗浄～搬入	33
3	内臓摘出	34
	『内臓異常の確認ポイント』	41
4	剥皮	43
5	トリミング～枝肉洗浄	45
	『枝肉異常の確認ポイント』	46
6	カット処理（精肉）	47

I 捕獲から解体処理までの流れ

1 作業工程



解体処理では衛生的な取り扱いが必要です。特に、と体洗浄、内臓摘出、剥皮、トリミング、枝肉洗浄、カット処理（精肉）については、重要ポイントとして丁寧な作業を心がけてください。また、狩猟段階での放血が肉の質を左右します。

2 共通事項

食肉で最も微生物に汚染される可能性が高い工程は、内臓摘出と皮剥ぎです。もともと健康な肉には微生物は付着していませんが、解体処理の工程により表皮についた微生物や、内臓消化管内にいる微生物が付着することにより、枝肉が汚染されます。

細菌やウイルスは目に見えないため、知らないうちに汚染していることとなります。

このような汚染による食中毒を避けるため、作業中に手指やナイフが汚れたらこまめに洗浄、消毒を行うことが必要です。また、複数頭を一度に処理するときは、個体毎に洗浄、消毒、交換を行うことが必要です。

(1) 設備、器具の消毒

消毒をする場合は、必ず洗浄してから消毒をしてください。洗浄が不十分な状態で、汚れが残ったところに消毒液を使用してもほとんど効果はありません。

➤ 83 度以上の温湯による消毒

殺菌庫や煮沸式消毒槽を用いる方法、さらに簡易なものとして電気ポットや鍋に温湯を沸かしながら行う方法があります。



➤ 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウムやアルコールに浸す、噴霧する等による消毒

※ 1 次亜塩素酸ナトリウム

塩素系漂白剤の主成分。家庭用塩素系漂白剤や殺菌剤（選択用、キッチン用、ほ乳瓶の殺菌用など）として販売されています。適切な濃度で使用すれば、多くの細菌やウイルス、芽胞に対して殺菌作用をもちます。温湯（60 度以上）では分解します。金属製の場合は錆びるため、注意が必要です。

※2 アルコール

70～80%のアルコールを含む溶液が殺菌に有効です。ノロウイルスなどには効果がありません。殺菌する器具等が乾燥した状態での使用が効果的です。金属製のものでも錆びません。

(2) 器具の材質

手袋、ナイフやまな板など、食肉に直接触れる器具については、合成樹脂製や金属製など、耐水性がある非浸透性の材質のものを使用しましょう。食肉に直接触れる部分は、脂肪や血液、肉片等が付着しやすく、微生物の温床となります。合成樹脂製や金属製は、洗うことで脂肪や血液、肉片等が落ちやすく、水分を持たないために微生物が繁殖しにくく、衛生面での安全性が確保出来ます。また消毒の効果もあがります。

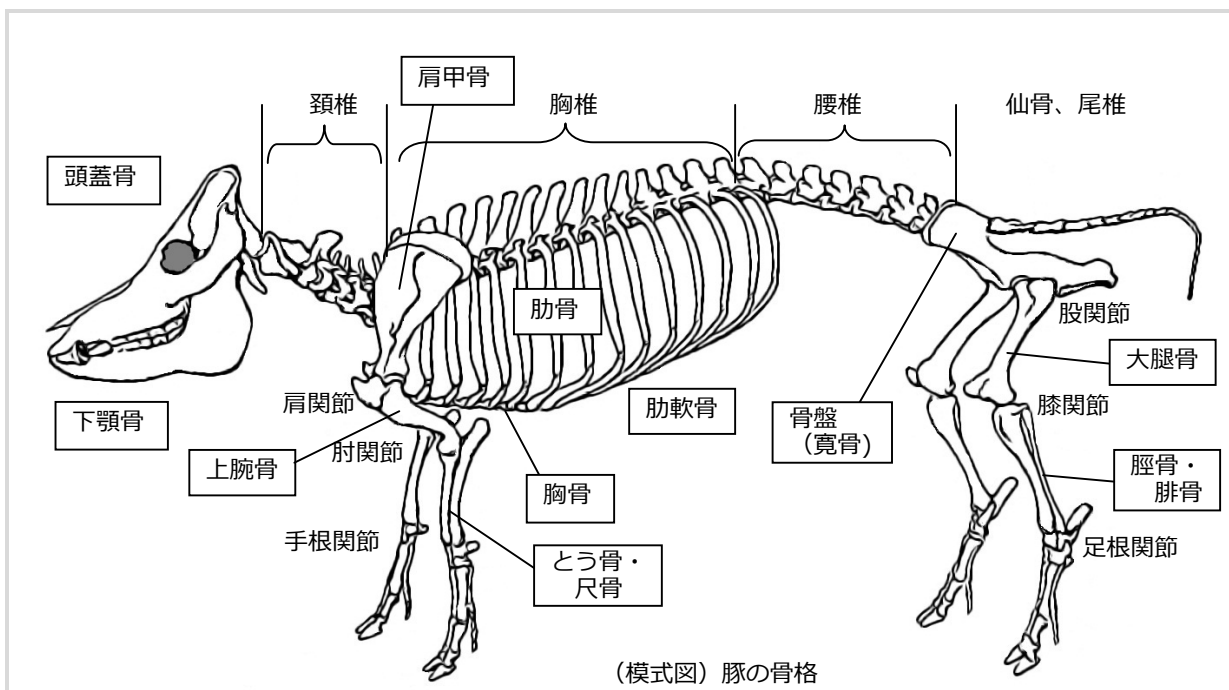


(3) 手指

野生鳥獣からの感染防止及び処理者が体内に持っている病原菌により汚染することを防ぐため、全ての工程で手袋を使用することが望ましいです。ただし、と体や枝肉に直接触れる手袋は、軍手など繊維製のものは使用せず、合成樹脂製の材質のものを使用してください（ケガ等防止のため、繊維製防刃グローブを使用する場合は、その上から合成樹脂製手袋を使用してください）。



3 主な骨格、関節の名称



II 解体処理方法

1 止めさし～放血

(1) 止めさし

止めさし前に、行動に異常がないか確認します。

【ナイフを使用する場合】

- 確実に保定（写真1）し、喉部から、頸動脈(気管や食道に沿って走る太い血管)を目がけて刺します。
- 心臓を刺すとポンプの役割を果たせず、放血がうまく出来ないため、心臓は傷つけないようにしてください。
- 止めさしで頸動脈を切断した場合は、②の放血を兼ねることになります。

【銃器を使用する場合】

- 食肉への異物混入（残弾など）を避けるため、単弾を使用し、散弾は使用しないでください。
- 頭部を狙い、腹部は避けてください。腹部に当たると、消化管破損による微生物汚染、臭いの付着や、苦痛で暴れ放血が不十分になったり、筋肉が疲労することによって肉質が低下します。腹部に当たった場合は食肉にしないでください。
- 被弾部位は衝撃で損傷し、微生物汚染の原因となることから、トリミングによって丁寧に除去してください。



(写真1) 確実に保定



(写真2) 頸動脈を切断

(2) 放血

放血は、止めさし後速やかに行ってください。時間が経つと放血が十分に行えず、体内に血液が残り、肉質が低下します。

- 合成樹脂製の手袋を使用してください。
- 放血には消毒済みナイフを使用し、頸部にある頸動脈を切断します（写真2）。枝肉への微生物汚染を避けるため、頸部の開口部は最小限としてください。
- 複数の個体を取り扱う場合は、個体毎にナイフを交換するか、1頭毎に洗浄・消毒してください。
- 斜面等を利用して頭部を低くすると効率よく放血出来ます。吊す場合は、頭部を下に向けます。



(写真3) ナイフを使用して放血したときの頸部開口部

(3) 外見異常の確認

よく確認し、食用にするかを決めます。問題がないと判断できない疑わしいものは、食用にしないことが原則です。

- 33ページの『外見異常の確認ポイント』を参考にして、個体受入・確認記録表（様式1）に必要事項を記入し、2年間保管してください。

【確認項目 1】 生体時及び外見の確認ポイント

生体やと体に次のような異常が見られた場合は、食用として利用しないでください。

- ① 神経症状を呈し、異常な行動をしたり、ふらつくなど歩行に異常はないか
- ② ダニ類等の外部寄生虫が著しく寄生していないか
- ③ 著しい脱毛がないか
- ④ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍^{のうよう}）は多数ないか
- ⑤ 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^{かいよう}）等を多数形成していないか
- ⑥ 体表に出血や大きな外傷はないか
- ⑦ 体表に異常な形（奇形・腫瘤^{しゅりゅう}等）はないか
- ⑧ 著しい削瘦^{さくそう}はないか
- ⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか
- ⑩ その他、外見上明らかな異常が見られないか



① 著しく脱毛しているもの
→疥癬などによって引き起こる



④ 体表や体内に膿瘍が多数あるもの

これ以外にも明らかな異常を発見した場合には、食用としての利用を控えてください。