

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領

制定 令和5年(2023年)10月23日令5農水政策第567号

(目的)

第1条 この要領は、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」(令和3年(2021年)4月制定農林水産省農村振興局・消費・安全局)に基づき、山口県内の豚熱感染確認区域で捕獲された野生イノシシをジビエ利用するために必要な事項を定めることにより、家畜防疫及び食品衛生の観点から安全性が確保された野生イノシシのジビエ利用を図るものである。

(定義)

第2条 この要領において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

(1) 豚熱感染確認区域

野生イノシシ豚熱陽性確認地点から半径10km圏内の区域をいう。

(2) サーベイランス

豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針(令和2年7月1日 農林水産大臣)に基づき実施する豚熱ウイルスの浸潤状況調査をいう。

(3) 手引き

「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」(令和3年(2021年)4月 農林水産省農村振興局・消費・安全局)をいう。

(4) 解体処理

「山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」(平成27年3月)の趣旨に基づき、食用の目的で、捕獲されたイノシシを解体する作業をいう。

(5) 事業者

解体処理に取り組む事業者をいう。

(6) 処理加工施設

事業者が解体処理を実施するために必要な施設をいう。

(申請)

第3条 手引きに基づき、豚熱感染確認区域で捕獲された野生イノシシをジビエ利用するために、PCR検査を受けようとする事業者は、知事に申請し、承認を受けなければならない。

2 前項の規定により、申請しようとする事業者は、野生イノシシのジビエ利用申請書(様式第1号)を県に提出しなければならない。

3 前項の規定による申請書には、次に掲げる書類を添付しなければならない。

(1) 申請者及び処理加工施設の概要(様式第1号別紙1)

(2) 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きに係る自己点検表(様式第1号別紙2)

(3) 食肉処理業の許可証の写し

(4) 食肉処理業の営業許可取得後にイノシシを扱うために変更した場合は、変更届の写し

(承認要件)

第4条 前条第1項に規定する承認を受けるには、申請者が次に掲げる全ての要件を満たすものとする。

- (1) 県内の事業者であつて、捕獲されたイノシシを食肉として解体処理をする場所として、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく食肉処理業の営業許可を取得した処理加工施設を有していること。
- (2) 手引きを遵守するために必要な設備及び体制が前項の処理加工施設に整備されていること。

(承認)

第5条 知事は、第3条に規定する申請書等について内容の確認を行い、前条に規定する要件を満たしている場合は受理し、処理加工施設の現地確認及びヒアリングを実施する。現地確認及びヒアリングでは、施設において確実に消毒等の措置が実施可能であることが確認できた場合は、申請者に対し承認書（様式第2号）を交付するものとする。

(変更事項の届出)

第6条 承認事業者は、申請内容の変更をしたときは、その変更の事実が生じた日から10日以内に、変更事項届出書（様式第3号）に変更内容が確認できる書類及び承認書の写しを添えて、知事に届け出なければならない。ただし、当該項目の変更に伴い、豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きに係る自己点検表（様式1号別紙2）の履行状況に影響する場合、事前に県へ相談するものとする。

また、承認書（様式第2号）の記載事項である、事業者等の名称、処理加工施設の名称、処理加工施設の所在地に係る変更については、第3条に従い改めて申請すること。

2 知事は、前項の規定による変更事項届出書を受理したときは、必要に応じて、処理加工施設の現地確認及びヒアリングを実施する。

(承認の取消し)

第7条 知事は、承認事業者が次に掲げる各号のいずれかに該当する場合は、その承認を取り消すものとする。

- (1) 提出された書類の記載内容等に虚偽が判明したとき
- (2) 手引きその他規程への不適合が判明し、相当の期間を定めて改善を求めても改善されないとき
- (3) その他知事が承認を取り消すことが適当と認めたとき

2 前項の規定により承認の取消しを決定したときは、当該事業者に対し、承認取消通知書（様式第4号）により通知するものとする。

3 事業者は、第1項の規定により承認を取り消されたときは、速やかに承認書を知事に返納しなければならない。

(検体採取等)

第8条 承認事業者は、PCR 検査に供する検体を採取し、検体に係る情報を県に連絡する。

その後、承認事業者は、検体を中部家畜保健衛生所病性鑑定室へ送付するものとする。

2 前項の規定にかかわらず、承認事業者が県の指導に従わないときは、当該承認事業者が提供した検体の検査は実施しないこととする。

3 検体の採取は県内の豚熱感染確認区域で捕獲された野生イノシシのみを対象とし、県外で捕獲された野生イノシシは対象外とする。

(検査に伴う対応)

第9条 承認事業者が提供した検体が検査陽性となった場合、シカ等異なる獣種を含む捕獲個体の新規受け入れを中止するとともに、陽性個体に由来する物品及び当該物品と接触又は接触のおそれがある物品を適切に廃棄しなければならない。

2 前項の対応後、手引き「3. 陽性確認後の消毒等の具体的対応」に従い、適切に消毒しなければならない。

3 承認事業者は、陽性確認に基づく消毒等の措置の実施について適切に記録し、措置完了後、管轄の家畜保健衛生所に速やかに消毒等措置完了報告書（様式第5号）を県に提出しなければならない。

4 県の指示を受け、承認事業者は捕獲個体の新規受け入れ等を再開することができる。

5 県は検査結果を、サーベイランス結果として県ホームページ上で公表する（ジビエ施設であることは公表しない）。

（検査不適個体の取扱い）

第10条 承認事業者が提供した検体が検査不適の場合、当該個体は手引きに定める陽性個体と同様に適切に廃棄しなければならない。

2 承認事業者の責めに帰すべき事由いかんにかかわらず、提供した検体が検査不適となったことにより、承認事業者に損害が発生した場合において、県は損害による費用を負担しないこととする。

（負担区分）

第11条 PCR 検査の実施に必要な資材のうち、県が支給するもの以外の資材については、事業者の負担で用意するものとする。

（記録の保管）

第12条 承認事業者は、解体処理する個体1頭ごとに、手引きに定める「施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート」（以下、チェックシートという。）を作成し、3年間保管しなければならない。

2 承認事業者は、チェックシートの提示を求められた場合は、速やかに提示しなければならない。

（情報収集）

第13条 承認事業者は、県ホームページ等により、捕獲しようとする地域における豚熱発生状況や手引きの改正等があった場合について、的確な情報収集に努めなければならない。

（不測の事態発生時の取扱い）

第14条 不測の事態により、PCR 検査が実施できなくなり、事業者に損害が発生した場合において、県は損害による費用を負担しないこととする。

（その他）

第15条 この要領に定めるもののほか、必要な事項は、県が別に定める。

附 則

この要領は、令和5年10月23日から施行する。

様式第1号

野生イノシシのジビエ利用申請書

年 月 日

山口県知事 様

申請者 住 所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏 名
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領第3条の規定により、県内の豚熱感染確認区域でPCR検査により豚熱陰性が確認されたイノシシをジビエ利用したいので、下記の書類を添えて申請します。

記

添付書類

- 1 申請者及び処理加工施設の概要（別紙1）
- 2 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きに係る自己点検表（別紙2）
- 3 食肉処理業の許可証の写し
- 4 食肉処理業の営業許可取得後にイノシシを扱うために変更した場合は、変更届の写し

様式第1号 別紙1

申請者及び処理加工施設の概要

【申請者概要】		
氏名又は名称		
住所	〒	
代表者職・氏名		
担当者職・氏名		
連絡先 (検査結果等の通知の連絡先となります)	TEL	
	FAX	
	E-mail	
【処理加工施設概要】		
処理加工施設の名称		
処理加工施設の所在地	〒	
処理加工施設の敷地面積		
年間計画イノシシ処理頭数		
過去5年間のイノシシ処理頭数実績(年度締め)		
主な受入時期		
主な受入地域		
食肉処理業取得年月日		
変更届提出年月日(※)		
豚熱陽性個体の廃棄方法		

※食肉処理業の営業許可取得後にイノシシを扱うために変更した場合

<p>処理加工施設の平面図</p>	<p>※検査結果判明前の個体を一時保管する専用保管庫（一時保管庫）及びその他の保管庫の位置関係がわかるように記載してください。 ※処理施設の図面がない場合は、手書きによる記入でも構いません。</p>
<p>一時保管庫の写真</p>	
<p>一時保管庫の規格 (容量等)</p>	

様式第1号 別紙2

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きに係る自己点検表

I 捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

次により対応する。若しくは捕獲者に次により対応するよう求める。

I-1 捕獲から止め刺し

- 防護服等を適切に着用して作業する。
- 使用器具等は、野生イノシシに関する捕獲作業専用にする。
- 止め刺しに使用する器具は、1頭ごとに十分に消毒する。
- 使用した器具は、十分に消毒する。
- 止め刺しした地点の周囲を十分に消毒する。
- 外見や挙動に異常がみられる個体については、処理施設に持ち込まない。
- 捕獲しようとするエリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努める。
- 捕獲作業後は当面の間、養豚関連施設へ立ち入らない。

I-2 捕獲場所等で放血する場合の対応

- 放血した血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐ。
- 手指や手袋が血液等で汚染された場合は、その都度洗浄・消毒する。
- 捕獲個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに洗浄・消毒する。
- 放血した地点の周囲を十分に消毒する。

I-3 捕獲個体の処理

- 1頭ごとに厚手のビニール袋やブルーシート等で二重に包み、ビニールテープやガムテープで留める等の措置を行い、血液や糞便等が漏れ出さないようにする。
- ビニール袋やブルーシートの表面を十分に消毒し、地面に接触しないようソリ等を使用して運搬する。
- 使用した器具は、十分に消毒する。

I-4 捕獲個体の運搬

- 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏出していないか確認する。
- 車両の荷台等に、汚染防止のためのブルーシート等を敷く。

- 捕獲個体を包んだブルーシート等を再度消毒してから積み込む
- 車両は、土や汚れが付いた部分を中心に消毒する

II 処理加工施設への搬入

次により対応する。若しくは捕獲者に次により対応するよう求める。

- 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒する。
- 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡す。
- 搬入者が施設内に持ち込む場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底する。
- 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒する。

III 受入れから内臓の摘出までの取扱い

次により対応する。

III-1 受入れの判断

- 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断する。
- 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄する。
- 使用した機械器具等を洗浄・消毒する。

III-2 個体管理

- 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることが出来るようにする。

III-3 個体の洗浄

- 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄する。

III-4 放血

- 放血した血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐ。
- 手指や手袋が血液等で汚染された場合は、その都度洗浄・消毒する。
- 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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。

Ⅲ—5 剥皮

- 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開する。
- 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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。

Ⅲ—6 内臓の摘出

- 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。
- 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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。
- 豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄する。

Ⅳ 豚熱検査結果が判明するまでの一時保管方法

食品衛生の観点から、一次処理室において剥皮・内臓摘出した個体を、保冷库に搬入し、豚熱判定結果が判明するまで一時保管する。

A 個体ごとに包装する場合のジビエ利用の方法（A方式）

- 1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じる。
- 包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒する。
- 包材は清潔な場所で保管する。
- 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬する。
- 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒する。
- 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管する。
- 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させない。
- 豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出する。
- 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装された状態で適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行う。

B 個体ごとに包装しない場合のジビエ利用の方法（B方式）

- 施設外の保冷庫で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬する。
- 台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用する。
- 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬する。
- 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒する。
- 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管する。
- 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷庫として使用し、シカ等他獣種と混在させない。
- 施設内の保冷庫を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わない。
- 一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出する。
- 一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行う。

C 解体・加工・真空包装等まで行った上で、一時保管した場合のジビエ利用の方法（C方式）

- 処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインに従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施する。
- 一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷しない。
- 豚熱陽性が確認された場合は、一時保管中の全ての真空包装等された製品、解体・加工等作業途中の個体等、施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行う。

ただし、捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行う。

V 解体・加工から出荷までの取扱い

次により対応する。

- IVのA及びBのジビエ利用の方法において、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められたものについては、山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインに基づき、適切に処理の上、出荷する。
- IVのCのジビエ利用の方法において、豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷庫に移動させる等、管理する。

様式第2号

第 号
年 月 日

様

山口県知事

承認書

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領第5条の規定により承認する。

事業者等の名称

処理加工施設の名称

処理加工施設の所在地

様式第3号

変更事項届出書

年 月 日

山口県知事 様

届出者 住 所
(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)
氏 名
(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領第6条第1項の規定により、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 事業者等住所
- 2 事業者等氏名または名称
- 3 処理加工施設名称
- 4 処理加工施設所在地
- 5 変更事項及び内容
- 6 変更年月日

※ 添付書類 変更にかかる書類（変更前後の内容がわかるもの）
承認書（様式第2号）

様式第4号

第 号
年 月 日

様

山口県知事

承認取消通知書

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領第7条第2項の規定に基づき、年 月 日付け第 号で行った承認を、下記の理由により取り消したので通知します。

記

理 由

消毒等措置完了報告書

年 月 日

〇〇家畜保健衛生所長 様

申請者 住 所

(法人、組織にあつては、主たる事務所の所在地)

氏 名

(法人、組織にあつては、名称及び代表者の氏名)

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための豚熱検査実施要領第9条の規定により、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」(令和3年(2021年)4月制定農林水産省農村振興局・消費・安全局)に従い、陽性個体に由来する物品及び陽性個体に由来する物品と接触又は接触のおそれがある物品の廃棄及び施設・備品等の消毒等の措置を下記のとおり適切に実施し、完了したため報告します。

※実施した項目に☑を付け、記入が必要な項目については内容を記載すること

記

1 陽性個体等の搬出、焼却等の措置

(1) 搬出方法

- 一時保管庫から豚熱陽性が確認された個体を適切に搬出
(A方式(個体ごとに包装))
- 一時保管庫の全個体を適切に搬出
(B方式(個体ごとに包装しない))
- 一時保管中の全ての製品、作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に搬出。ただし、捕獲個体ごとに一連の作業工程が独立して実施され、製品の一時保管時に確実に区分管理がされ、かつ捕獲個体ごとに処理経路全体の消毒が実施される場合には、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄
(C方式(解体・加工・真空包装))

(2) 搬出日あるいは焼却日：令和 年 月 日（予定）

(3) 密閉方法

厚手の合成樹脂製の袋（2重）

密閉容器

(4) 袋・容器の消毒方法：2の②に記載のこと

2 消毒実施者及び方法等

(1) 実施者： 事業者（実施者名： ）

委託業者（業者名： ）

(2) 消毒完了日時：令和 年 月 日 時 分

(3) 方法及び対象

①方法

・逆性石けん液（薬剤名： 、希釈倍率：× ）

・熱湯（83℃以上）

・アルコール（薬剤名： ）

・その他

次亜塩素酸ナトリウム

（薬剤名： 、希釈倍率：× ）

過酢酸製剤

（薬剤名： 、希釈倍率：× ）

その他

（薬剤名： 、希釈倍率：× ）

②対象（該当するものに☑、複数選択可）

	逆性石けん液	熱湯	アルコール	その他	廃棄
陽性個体の廃棄物の袋、容器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
専用の服、手袋等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
長靴	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ナイフ等器具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
その他機械器具 （棚、クレーン等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
施設 （一時保管庫、各処理室等の床、壁等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

③その他実施した措置

施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 年 月 日

実施者 _____ 確認者（確認日） _____

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：A・B・C方式

項目	チェック欄
①施設搬入	<ul style="list-style-type: none"> ・ 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。 ・ 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。 ・ 搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。 ・ 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。
②受入の可否	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。 ・ 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。 ・ 使用した機械器具等を洗浄・消毒した。
③個体管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにした。
④個体の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・ 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。
⑤放血	<ul style="list-style-type: none"> ・ 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。 ・ 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。 ・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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・消毒した。
⑥剥皮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。 ・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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・消毒した。

	項目	チェック欄
⑦内臓の 摘出	<ul style="list-style-type: none"> ・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・消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、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・消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。 	
⑧-1 一時保管 (A方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・包材は清潔な場所で保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装された状態で適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	
⑧-2 一時保管 (B方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。 	

	項目	チェック欄
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	
⑧-3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインに従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての真空包装等された製品、解体・加工等作業途中の個体等、施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。 	