

高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン



平成 24 年 4 月

高 松 市

目次

第1	ガイドラインの基本的考え方	1
第2	コンプライアンス（法令遵守）	2
第3	用語の定義	4
第4	狩猟者や処理業者等の動物由来感染症の防止	6
第5	野生鳥獣肉の処理施設に必要な設備等	8
第6	作業工程別の衛生管理	
1	作業工程区分	9
2	作業行程別の遵守すべき事項	10
(1)	捕獲	10
(2)	とさつ・放血	10
(3)	搬送	11
(4)	野生鳥獣の飼養	12
(5)	受入れ	12
(6)	解体前処理	12
(7)	解体（内臓摘出・皮はぎ）	13
(8)	加工（枝肉の分割、脱骨、細切）、包装	13
(9)	出荷・販売に係る措置	14
(10)	廃棄物等の処理	14
3	清掃及び消毒	14
4	野生鳥獣肉の自主検査	14
第7	野生鳥獣肉衛生責任者の選任	15
第8	野生鳥獣肉営業者の遵守すべき事項	15
第9	情報の記録と伝達	
1	情報の記録と記録表	16
2	流通に必要な表示	17
別表1・2・3		18
参考様式		19

第1 ガイドラインの基本的考え方

イノシシやニホンジカ、カモなどの野生鳥獣を食肉として有効に活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

これらの野生鳥獣の肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引されています。このため、取扱いや食べることに伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いといえます。

このため、今般、高松市内で食用に供するために狩猟されたり、生態系バランスを保持するため、また、農林水産業の被害を軽減させるために捕獲された野生鳥獣の肉を食肉として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や管理方法をまとめたガイドラインを作成しました。

< ガイドラインで想定している動物種 >

イノシシ：狩猟者が捕獲したイノシシ（農作物への被害対策として駆除したイノシシを含む。）及び捕獲後飼養、繁殖を行ったイノシシ

ニホンジカ：狩猟者が捕獲したシカ（個体数調整のために捕獲したシカを含む。）及び捕獲後飼養、繁殖を行ったシカ



狩猟者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を食用として有効に活用するための知識と理解を深め、それぞれの役割を果たし、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として活用してください。

また、自家消費を目的に野生鳥獣を解体、処理する場合についても、感染症や食中毒の予防のため、このガイドラインを参考としてください。

第2 コンプライアンス（法令遵守）

野生鳥獣の肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があります。狩猟者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売までのすべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、野生鳥獣肉の有効利用という、人と野生鳥獣との共生社会の実現にむけての取組みに努めてください。

主な関係法令は次のとおりです。

<法律>

- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号、以下「鳥獣保護法」という。）
- 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号）
- と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号、以下「食鳥処理法」という。）
- 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号、以下「JAS法」という。）
- 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 137 号、以下「景品表示法」という。）

<条例>

- 食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準に関する条例（平成 12 年香川県条例第 1 号、以下「食品基準条例」という。）

< 野生鳥獣肉の利用で考慮すべき衛生上のリスクとその対処 >

野生鳥獣肉を食用として利用する上での主なリスク(危害)は感染症と食中毒です。

感染症や食中毒の原因を分類すると、

- ① 野生鳥獣が元々病気等を持っている場合
- ② とさつ、解体及び加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合の2つが考えられます。

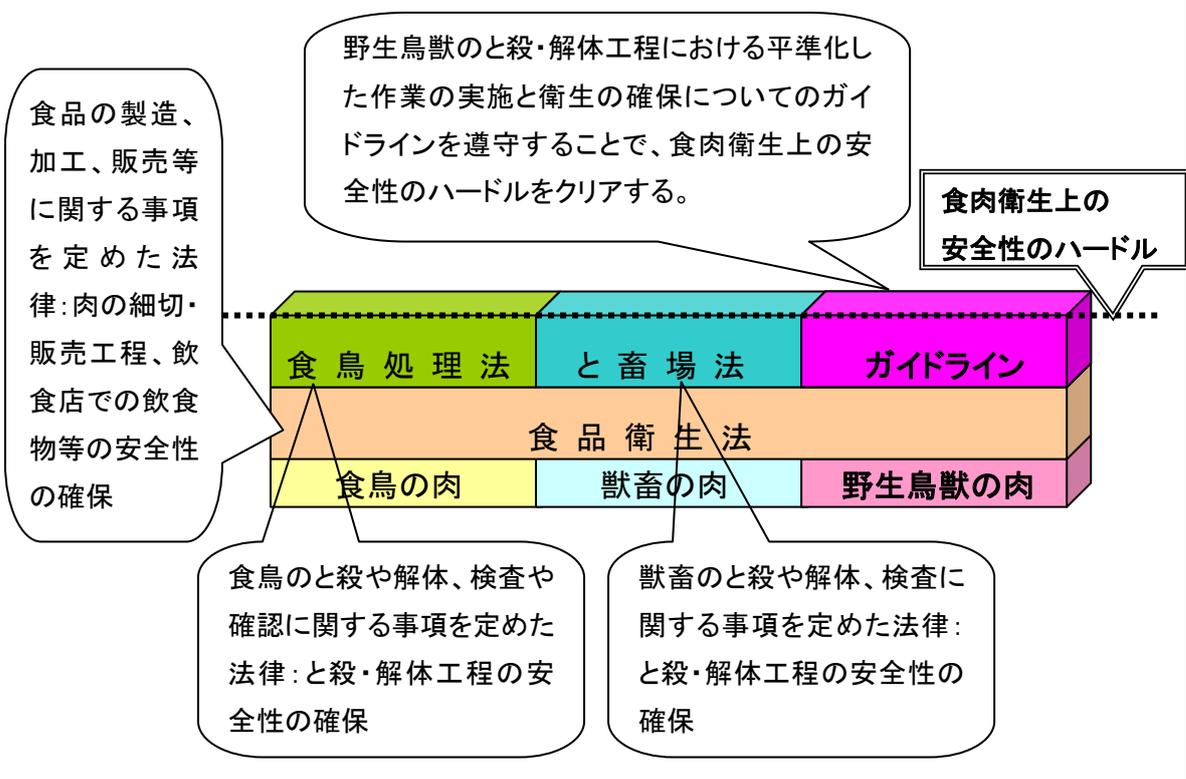
①は、特殊な病気でない限り、しっかりと加熱することで感染の危険性は除去されます。

②は、正しい作業手順で行うことにより避けることができます。

この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症を防ぐことができます。

ガイドラインは、これらのことを踏まえて作成されていますので、業で行う場合も、自家消費の場合にも有効に活用して、安全な野生鳥獣肉の利用に取り組みましょう。

< 食品衛生法を中心とした衛生確保のイメージ >



第3 用語の定義

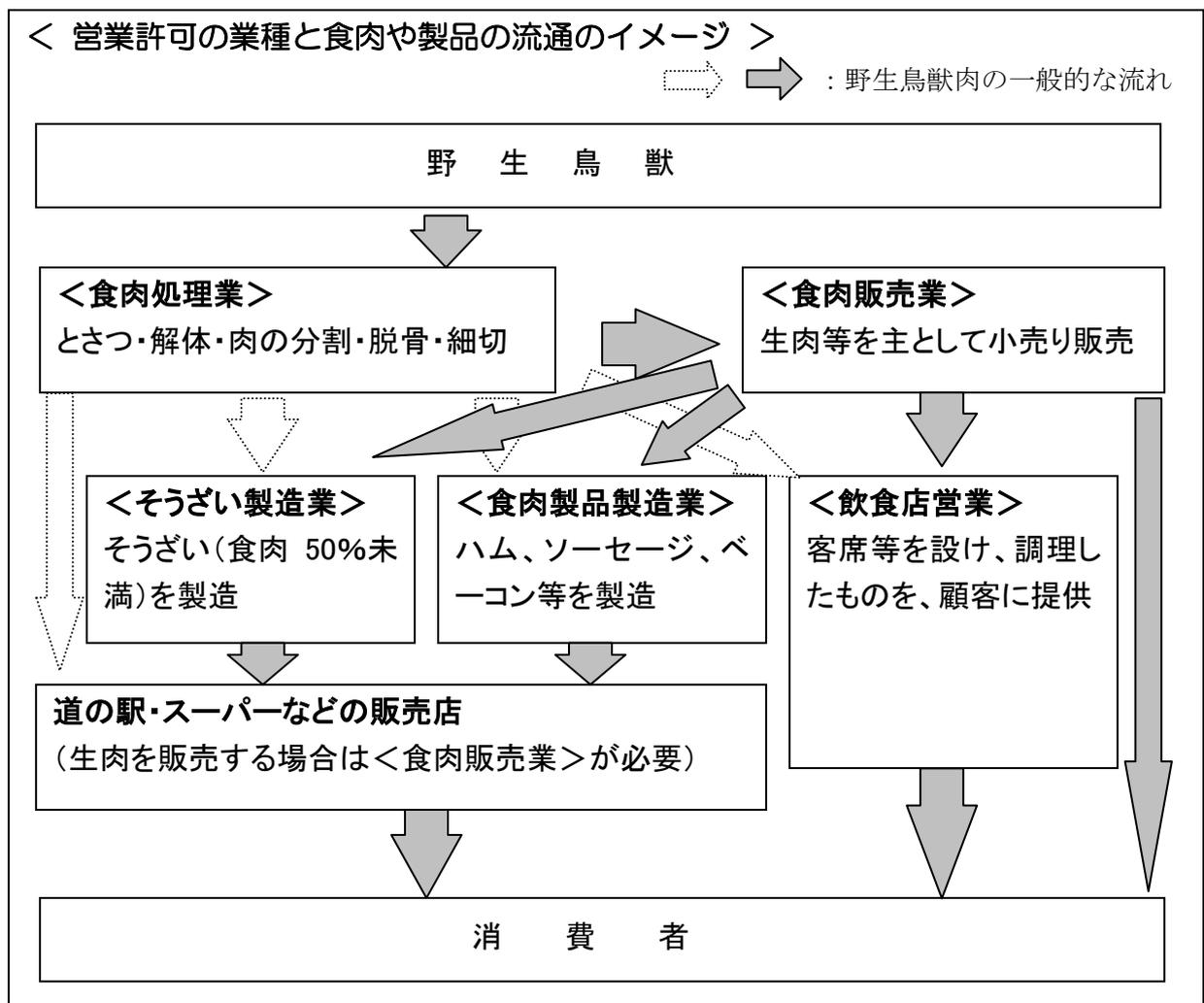
1 ガイドラインで使用する用語の定義

- (1) 野生鳥獣肉：狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉（狩猟以外の個体数調整のために捕獲した野生鳥獣及び捕獲後に飼養、繁殖を行った野生鳥獣の肉も含む。）
- (2) 狩猟者：鳥獣保護法第55条による狩猟者登録を受けた者又は同法第9条による鳥獣の捕獲等の許可を受けた者
- (3) 狩猟：狩猟者が野生鳥獣を捕獲すること。
- (4) 飼養者：野生鳥獣を、食肉用として、とさつするまでの間飼養する者
- (5) 野生鳥獣肉営業者：野生鳥獣肉を処理、販売、提供する者であって、食品衛生法第52条第1項の規定による次の営業許可を受けている者
 - ① 食肉処理業 ② 食肉販売業 ③ 飲食店営業
 - ④ 食肉製品製造業 ⑤ そうざい製造業
- (6) 処理：野生鳥獣のとさつ、放血、解体（内臓の摘出、皮はぎ）から加工（枝肉の分割、脱骨、細切）までの全部又は一部を行うこと。（枝肉の細切のみを行うことを除く。狩猟又は捕獲現場等の屋外でとさつされた場合は、とさつ、放血を行うことを除く。）
- (7) 処理業者：野生鳥獣のと体を食肉用として処理する者（販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者及び飼養者を除く。）であって、食肉処理業の営業許可を受けている者
- (8) 処理施設：処理業者が野生鳥獣の処理（とさつ及び放血のみを行う場合を除く。）を行うため、食肉処理業の営業許可を受けている施設
- (9) 野生鳥獣肉衛生責任者：このガイドライン第7の規定により選任された者
- (10) 個体管理番号：狩猟者が、狩猟した野生鳥獣を食肉用として販売する場合に、個体1頭ごと付する番号

※ 個体管理番号を各個体に荷札等でラベリングし、その番号を記録簿に記載することで、個体管理番号が飼養者や処理業者等に引き継がれ、どの工程でも個体の特定ができ、トレーサビリティが確保できる。

2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

- (1) 食肉処理業：食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜又は食鳥処理法に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をとさつし、又は解体する営業、と畜場又は食鳥処理場でとさつ解体した鳥獣の肉、臓器などを分割、細切りする営業、及び食肉を細切し食肉販売業に食肉を卸売りする営業
- (2) 食肉販売業：鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業
許可を受けた食肉販売業者が細断包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も含む。
- (3) 飲食店営業：食品を調理する営業、又は設備を設けて客に飲食させる営業
- (4) 食肉製品製造業：ハム、ソーセージ、ベーコン等を製造する営業
- (5) そうざい製造業：通常副食物としてそのまま食される煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物及びあえ物等を製造する営業



第4 狩猟者や処理業者等の動物由来感染症の防止

人と動物に共通する感染症を「人と動物の共通感染症（Zoonosis：ズーノーシス）」といい、細菌性のペストや結核、ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ、リケッチア性のツツガムシ病やQ熱、クラミジア性のオウム病、寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病、それに、プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病など、たくさんの病気が報告されています。そのなかでも、特に注意しなければならないのは、動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には、野生鳥獣（動物）では、病原体に感染しても症状が軽かったり、全く病気にならないものもあります。

野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず、どのような病原体を保有しているかわからないため、狩猟者や処理業者は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

< 野生鳥獣肉による食中毒や感染症など >

	特 徴	発症事例や現状
E型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	症状:潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を発症する場合があります、致死率は20%に達する。	シカ肉 平成15年兵庫県 イノシシ肉 平成15年長崎県 平成15年鳥取県 平成17年福岡県
CWD(慢性消耗性疾患):シカのプリオン病	症状:シカの脳がスポンジ状になり、体重減少や異常行動がみられる。 BSE(牛海綿状脳症)と同様にプリオンが原因で、北米など海外で発生事例あり。	人に感染した事例は証明されていないが、プリオンが原因のため、通常の加熱では感染を防げない。
肝てつ (寄生虫性疾患)	症状:胆管に寄生し、胆管の肥厚、肝障害を起こす。 感染初期は、発熱、肝機能の異常など 慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸など	畜産業界では昔から問題となっている寄生虫症で、現在でも、牛にもみられる。

	特 徴	発症事例や現状
肺吸虫症、肺ジストマ症 (寄生虫性疾患)	症状:通常は肺に寄生し、発熱、発咳、 血痰などを呈し、重度では胸水 貯留や気胸を起こす。 異所寄生した場合は脳腫瘍に似 た症状を引き起こし、重症となる このがある。	四国地方のイノシシの 57.2% から肺吸虫特異抗体が陽性と いう研究報告(2009~11年)が ある。 イノシシの生肉を食べて感染 するため、生肉を食した猟犬 からも抗体が検出されている。
野兔病 (細菌性疾患)	症状:潜伏期間は3~5日 突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き 気、嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発 生をみる。 未治療では 3 割以上の死亡率で あるが、通常治癒する。	ノウサギ肉 平成 20 年千葉県 ノウサギの解体作業 平成 20 年福島県
腸管出血性大腸菌 (食中毒を起こす細菌)	症状:潜伏期間は2~7日 血便を伴う水溶性下痢 激しい腹痛・発熱・嘔吐・痙攣など 溶血性尿毒症症候群(HUS)を発 症する場合がある。 乳幼児・高齢者では重篤化し、死 亡する場合がある。	シカ肉 平成 13 年大分県・福岡県 牛、シカなどの反芻獣が保菌 動物であり、生肉や加熱不十 分な肉を食べて感染する。
カンピロバクター (食中毒を起こす細菌)	症状:潜伏期間は2~7日 発熱・頭痛・腹痛・下痢 風邪に似た症状 腸炎を起こした後に、自己免疫性 神経疾患であるギラン・バレー症 候群を起こすことがある。	家畜では牛、豚などのほか鶏 などで保菌しており、多くの動 物の腸管内に存在する。 二次感染により汚染された食 品からも感染する。

このほかにも、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌やノロウイルスによる食中毒や、鳥インフルエンザ(H5N1)や回虫症などの感染症など、野生動物に関係するいろいろな疾病があります。

狩猟者や処理業者は、血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、捕獲個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋などを着用して、できる限り直接触れないようにしましょう。

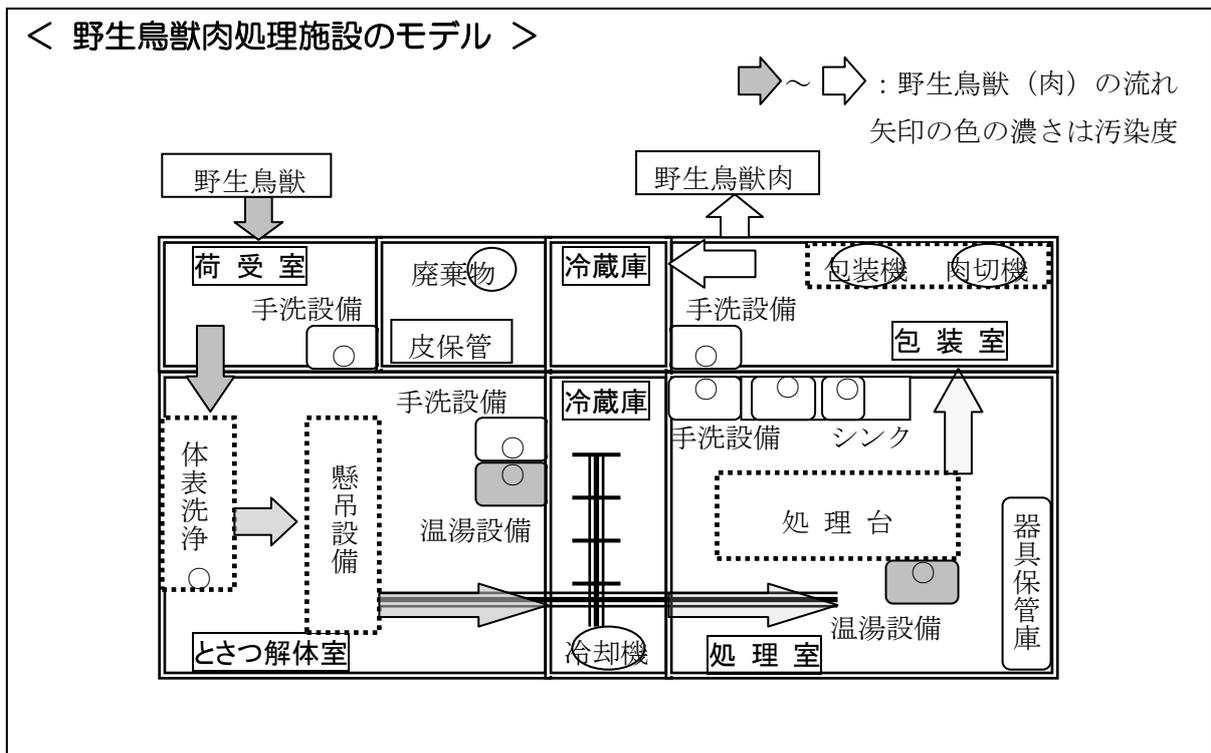
第5 野生鳥獣肉の処理施設に必要な設備等

営業として、野生鳥獣を食用に供するために処理するには、食品衛生法第52条の規定に基づく営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

野生鳥獣の処理を行う施設の構造は、営業許可の基準である食品基準条例第3条に規定する基準のほか、次の基準も併せて遵守してください。

基本的な考え方は、と畜場法及び食鳥処理法に準じます。

- ① 搬入された野生鳥獣の生体又はと体を十分な水量で洗浄するための洗浄施設を設けること。
- ② とさつ解体室、処理室に、と体又は食肉に直接接触する器具、容器等の殺菌、消毒のため、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。
- ③ と体を解体するためのと体懸吊（けんちょう）設備又は処理台を設けること。
- ④ 冷蔵設備は、枝肉同士が接触せず、十分に冷却することができるものであること。
- ⑤ 野生鳥獣の部分等であって、病原体を伝播させるおそれがあると認められるものの隔離、消毒に必要な設備を設けること。

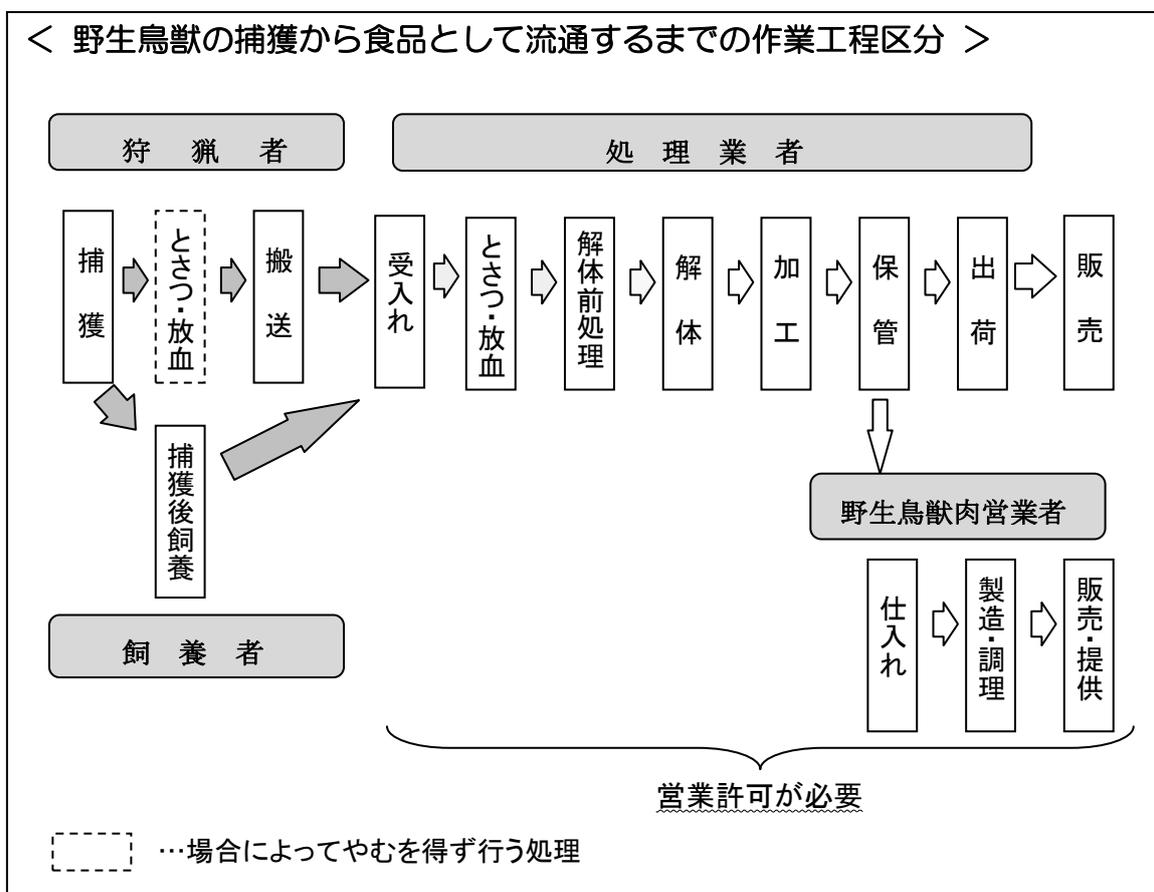


第6 作業工程別の衛生管理

1 作業工程区分

安全な野生鳥獣肉を流通させるためには、狩猟者、飼養者、処理業者、野生鳥獣肉営業者の野生鳥獣肉に係わるすべての者が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、お互いの意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが必要です。

このガイドラインで想定している野生鳥獣の捕獲から食品としての流通までの作業工程区分は、次のとおりです。



2 作業工程別の遵守すべき事項

野生鳥獣の処理や野生鳥獣肉の販売等を行うにあたっては、食品基準条例第2条に規定する衛生上講ずべき措置のほか、作業工程別に、次の事項を遵守してください。

(1) 捕獲

- ① 散弾（スラッグ弾を除く。）による銃猟で捕獲された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用に供しないこと。
- ② 腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食用に供しないこと。
- ③ 狩猟者が捕獲をする時点で、すでに死亡している野生鳥獣は食用に供しないこと。
- ④ 野生鳥獣の外見に、次のような衛生上問題となる異常を発見したときは、その野生鳥獣肉を食用に供しないこと。また、屋外において次のような異常を発見した野生鳥獣は、処理施設への搬入は行わないこと。
 - ア 脱毛が著しいもの
 - イ 削瘦の著しいもの
 - ウ 奇形が見られるもの
 - エ 体表に水疱やびらん、潰瘍等が多数形成されているもの
 - オ 下痢により臀部付近が著しく汚れているもの
 - カ 皮下に高度の化膿巣又は潰瘍が3か所以上認められるもの
 - キ その他見ただ目で明らかな異常が見られるもの
- ⑤ 食肉用として供する場合は、捕獲した野生鳥獣の個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録簿に記載すること。

(2) とさつ・放血

とさつ・放血においては、狩猟者、処理業者ともに次の事項を遵守してください。

＜ 狩猟者がとさつ・放血を行う場合 ＞

とさつは、処理施設内で行ってください。ただし、野生鳥獣を銃猟する場合又はわな猟で捕獲した野生鳥獣を、やむを得ず屋外でとさつをする場合には、狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とすることを遵守するとともに、下記に掲げる事項について遵守してください。

放血は、処理施設内で行ってください。ただし、やむを得ず捕獲現場等の屋外で実施する場合は、捕獲した場所において、下記に掲げる事項を遵守の上、できる限り短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入してください。

- ① 別表1に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ③ とさつ・放血前に、別表1に定める項目について確認し、その結果を記録簿に記載すること。
- ④ とさつ・放血前の確認において別表1に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、とさつ・放血を行ってはならない。
- ⑤ 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。
- ⑥ 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ⑦ 胸部を撃った個体については、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。

＜ 処理業者がとさつ・放血を行う場合 ＞

- ① 別表1に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ② とさつ・放血前に、別表1に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録して1年間保存すること。
- ③ とさつ・放血前の確認において別表1に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設でとさつを行ってはならない。
- ④ とさつ、放血は、とさつ解体室で行うこと。
- ⑤ とさつ前に、飲用適の水を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- ⑥ 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に83℃以上の温湯等で消毒すること。
- ⑦ 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首又は喉元の動脈を切断するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ⑧ 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開の上内部に溜まった血液を十分に排出すること。

(3) 搬送

捕獲した野生鳥獣は、内臓を摘出せずに処理施設に搬送してください。解体は、処理施設で行い、捕獲現場等の屋外では行わないようにしてください。ただし、内臓を摘出しないで搬入することにより衛生上の支障を生じる恐れがあり、やむをえず捕獲現場等の屋外で内臓を摘出する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 摘出した内臓は、ビニール製等の不浸透性容器に入れて、速やかに、と体とともに処理施設に搬送すること。
- ② と体及び摘出した内臓を、処理施設へ速やかに搬送できない場合は、冷却装置等を用いて冷却に努めること。

- ③ 処理施設への搬送時の損傷防止及び損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- ④ 狩猟者が野生鳥獣を処理業者等に引き渡すときは、その個体の捕獲情報及びやむを得ずとさつ、放血、内臓を摘出した場合はその情報を処理業者等に提供すること。

(4) 野生鳥獣の飼養

捕獲した野生鳥獣及び繁殖させた野生鳥獣を食肉用として、とさつするまでの間、飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが判明している場合はこの限りでない。
- ② 飼養する野生鳥獣に医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品等名、使用年月日、使用量を記録しておくこと。
- ③ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を提供すること。

(5) 受入れ

- ① 野生鳥獣の受入れは、荷受室で行うこと。
- ② と体で搬入された野生鳥獣は、受入日に解体を行うこと。
- ③ やむをえず、受入日に処理を行うことができないと体は、野生鳥獣肉以外の食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- ④ 分割、脱骨、細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを受入日当日に行うこと。
- ⑤ と体の受入時、又は放血、解体前に、処理を行おうとする野生鳥獣にかかる次の事項を記録し、1年間保存すること。
 - ア 捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所
 - イ 狩猟者又は飼養者の氏名及び連絡先
 - ウ 放血日時及び場所
 - エ 性別、推定体重
 - オ 処理施設の受入日時及び個体管理番号
 - カ 冷却の有無及び有の場合はその方法
 - キ 処理日時
 - ク 飼養された野生鳥獣にあつては、医薬品の使用履歴

(6) 解体前処理

- ① と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉衛

生責任者に確認させ、その結果を記録して1年間保存すること。

- ② 解体前の確認において別表2に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ③ 別表2に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ④ 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること

(7) 解体（内臓摘出・皮はぎ）

- ① 内臓摘出及び皮はぎは、とさつ解体室で行うこと。
- ② 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないこと。
- ③ 皮はぎ、開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行うこと。
- ⑤ 消化管を破損した場合は、消化管の内容物による食用部位への汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
- ⑥ 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録し1年間保存すること。
- ⑦ 内臓摘出時の確認において別表3に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ⑧ 内臓及び枝肉が別表3に定める項目に該当する場合は、該当した全ての部位を食用に供してはならない。
- ⑨ ナイフや手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。
- ⑩ 内臓の摘出、皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を懸吊して行うこと。
- ⑪ 解体終了後には、当該野生獣畜にかかる解体所見、部分廃棄の状況を記録し、1年間保存すること。

(8) 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）、包装

- ① 枝肉の分割、脱骨、細切は処理室で、包装は包装室で行うこと。
- ② 枝肉の分割、脱骨、細切は専用の作業台の上で行い、包装は専用の包装機を用いて行うこと。
- ③ 枝肉の分割、脱骨、細切作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に、83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。

※ トリミング：肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、表面を削り取る作業

- ⑤ 野生鳥獣肉を販売、提供するために野生鳥獣肉営業者に出荷する場合は、その肉にかかる医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

(9) 出荷・販売に係る措置

- ① 生食用の出荷、販売は行わないでください。また、生肉を販売する場合は、十分に加熱するなどの措置について注意喚起に努めてください。
- ② 野生鳥獣肉の表示については、食品衛生法その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。
 - ア 加熱調理用である旨
 - イ 野生鳥獣の個体管理番号

(10) 廃棄物等の処理

- ① 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物はとさつ解体室及び処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- ② 汚水はグリーストラップなどの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去した上で放流すること。

※ グリーストラップ：排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置

3 清掃及び消毒

作業前に、施設が清潔に保たれているかを確認し、野生鳥獣肉に直接触れる器具等は、使用前、また、作業中も作業を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯等による消毒を確実にを行い、作業の衛生管理に努めてください。

作業終了後は、速やかに、施設の清掃、設備、器具等の消毒を行ってください。

なお、薬剤を用いた消毒を行なう場合は、肉片や脂肪等の固形物は、消毒剤の効果を減少させることがありますので、必ず、固形分を取り除いてから行ってください。

4 野生鳥獣肉の自主検査

処理業者は、衛生的に野生鳥獣肉が処理できているかを、野生鳥獣肉の微生物検査により自主的に検証してください。

- ① 自主検査の項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ② 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度
- ③ 目標値 一般細菌数：1000 個/cm² 大腸菌群数：3 個/cm²

※ 想定した目標値は、枝肉表面の拭き取り検査における値

第7 野生鳥獣肉衛生責任者の選任

- 1 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちから野生鳥獣の処理における衛生責任者を選任し、専任された野生鳥獣肉衛生責任者は、保健所長が行う講習を受けてください。
- 2 野生鳥獣肉衛生責任者は、野生鳥獣の衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行うとともに、衛生教育に努めてください。

第8 野生鳥獣肉営業者の遵守すべき事項

野生鳥獣肉営業者は、次の点に留意して野生鳥獣肉を取り扱ってください。

1 野生鳥獣肉の仕入れ

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野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れてください。

また、仕入れ時には、捕獲又は処理についての情報を仕入先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがいないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

2 野生鳥獣肉の取扱い

野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で異常を発見したときは、直ちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入先に連絡してください。

3 器具等の消毒

野生鳥獣肉の処理や調理、製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。

4 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存し、他の食肉と区別して保管してください。

5 食肉製品製造業などの施設における解体

食肉製品製造業などの施設の同一敷地内で、とさつ・解体する場合は、内臓摘出や皮はぎ等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業の施設基準に準じた施設、設備を設けてください。

また、施設を設けた場合は、営業許可申請事項変更届を提出してください。

6 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供

飲食店営業者が野生鳥獣肉を提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れ、野生鳥獣肉は、十分な加熱調理をし、生食用として食肉の提供は行わないでください。

また、野生鳥獣肉を原材料とした食肉製品を仕入れ、提供する場合も、野生鳥獣肉の処理施設で処理され、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してください。

7 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売

食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、一般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など健康被害を防止するための情報を明示して販売してください。

8 食肉製品製造業等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業が野生鳥獣肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

また、そうざいなどの製造においても、必ず、製造過程で十分な加熱を行うなどの殺菌工程を入れてください。

第9 情報の記録と伝達

1 情報の記録と記録表

処理した野生等獣肉のトレーサビリティを確保することで、野生鳥獣肉やそれを使った製品を回収しなければならないような事故があった場合に、迅速な対応ができ、被害を拡大させずに済みます。そのために、野生鳥獣肉に係わる営業者の方は、一つ前のステップ（どの業者からいつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を仕入れたかなど）及び一つ後のステップ（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるよう、仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。

※ トレーサビリティ（trace-ability）：食品の生産・加工・販売までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって確認することが可能であること。

野生鳥獣を処理する工程において、個体管理番号で管理された個体の情報の記録は、狩猟者から処理業者へと繋がり、処理業者において記録が保存され、表示されることで、その後の加工・調理者を経て、消費者まで一つの線で結ぶことが可能となりますので、確実に記録し、その保存を行ってください。

2 流通に必要な表示

食肉や食肉を用いた製品の表示は、食品衛生法、JAS法、景品表示法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。野生鳥獣肉の場合は、それらの表示に加えて、野生鳥獣ごとに付された個体管理番号と加熱調理用である旨を表示してください。

< 野生鳥獣肉の一般的な表示の例 >

名称	一般的な名称を表示します。(商品名ではありません。) 鳥獣肉の種類、部位など
原材料名	原材料と食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します。
内容量	重量などを表示します。 (個数で良い場合もあります。)
保存方法	温度などの保存の方法を表示します。
期限表示	消費期限又は賞味期限を表示します。
製造(加工)者	製造(加工)者の氏名と製造(加工)施設の所在地を表示します。
野生鳥獣の 個体管理番号	野生鳥獣肉の管理のために、個体ごとに付した番号を表示します。
注意事項など	加熱加工用(十分に加熱してください。)などの健康被害を防止するための情報を表示します。

※ は、野生鳥獣肉の場合に追加される項目です。

※ 上記の例のほかに、原産地(「国産」など)、冷凍品及び解凍品にあつてはその表示(「解凍品」など)、単価の表示(100gあたりの単価)、販売価格などの表示も必要です。

※ 必要な表示内容は、販売形態により異なりますので、販売前に保健所にご相談ください。

【別表1】とさつ又は放血前に確認すべき事項

- 高熱を呈しているもの
- 全身のまひなど神経症状を呈しているもの
- 跛行や歩様の蹠踉なもの
- 異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの
- 著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛のあるもの
- 削瘦の著しいもの
- 顔面その他に異常な形を有するもの
- 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- 下痢の著しいもの
- 皮下に膿瘍が多く認められるもの

【別表2】解体前に確認すべき事項

- 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- 著しい脱毛のあるもの
- 削瘦の著しいもの
- 下痢等により尻付近が著しく汚れているもの
- 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- 創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成しているもの

【別表3】解体時に確認すべき事項

- 心筋炎、心内膜炎（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）
- 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎
- 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）
- 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）
- 胸水、腹水の増量
- 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑
- 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の結節、壊死
- 腎臓の腫大、梗塞性（虚血性）の変色（壊死斑）、出血斑
- 黄疸の著しいもの
- 筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍
- 多臓器にわたる水腫、腫瘍
- 多臓器又は全身性にわたる膿瘍
- 全身性の寄生虫

野生鳥獣衛生管理記録

No. _____

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
個体管理番号	No. _____		
種 類	_____		
個体性別	オス ・ メス	個体年齢	幼齢 ・ 成年齢
個体体重	_____ k g		
飼養期間	有 (日間) ・ 無		
特記事項	_____		

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
捕獲場所	_____		
捕獲の方法	_____		
狩猟者（飼養者）	氏 名：	狩猟登録・捕獲許可 番号	
	連絡先：	_____	
放血実施の有無	有 ・ 無		
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
放血場所	_____		
捕獲個体の冷却	_____		
飼養された鳥獣 については、動物 用医薬品の使用 履歴	使用の有無	有 ・ 無	
特記事項	_____		

3 とさつ又は放血前に確認すべき事項

確認の方法	狩猟者等からの聞き取り ・ 確認実施	
高熱を呈していないか	有 ・ 無	
全身のまひなど神経症状を呈していないか	有 ・ 無	
跛行や歩様の蹠踵など異常はないか	有 ・ 無	
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか	有 ・ 無	
著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか	有 ・ 無	
著しい削瘦はないか	有 ・ 無	
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無	
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無	
著しい下痢はないか	有 ・ 無	
皮下に多数の膿瘍が認められないか	有 ・ 無	
確認結果	適 ・ 不適	備考

4 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有	・	無
著しい脱毛はないか	有	・	無
著しい消瘦はないか	有	・	無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有	・	無
顔面その他に異常な形を有していないか	有	・	無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	有	・	無
創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成していないか			
確認結果	適	・	不適
	備考		

5 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有	・	無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有	・	無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）はないか	有	・	無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有	・	無
多量の胸水、腹水はないか	有	・	無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑はないか	有	・	無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死はないか	有	・	無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有	・	無
著しい黄疸はないか	有	・	無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有	・	無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有	・	無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか	有	・	無
全身性の寄生虫症はないか	有	・	無
確認結果	適	・	不適
	備考		

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等への連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者	印
-----	------------	---

野生鳥獣衛生管理記録（狩猟者用）

No. 狩一

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
個体管理番号	No.		
種類			
個体性別	オス ・ メス	個体年齢	幼齢 ・ 成年齢
個体体重	kg		
飼養期間	有（ 日間） ・ 無		
特記事項			

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
捕獲場所			
捕獲の方法			
狩猟者（飼養者）	氏名：	狩猟登録・捕獲許可番号	
	連絡先：		
放血実施の有無	有 ・ 無		
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分		
放血場所			
捕獲個体の冷却			
飼養された鳥獣 については、動物 用医薬品の使用 履歴	使用の有無 有 ・ 無		
特記事項			

3 とさつ又は放血前に確認すべき事項

確認の方法	捕獲者等からの聞き取り ・ 確認実施	
高熱を呈していないか	有 ・ 無	
全身のまひなど神経症状を呈していないか	有 ・ 無	
跛行や歩様の蹠踵など異常はないか	有 ・ 無	
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか	有 ・ 無	
著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか	有 ・ 無	
著しい削瘦はないか	有 ・ 無	
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無	
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無	
著しい下痢はないか	有 ・ 無	
皮下に多数の膿瘍が認められないか	有 ・ 無	
確認結果	適 ・ 不適	備考

野生鳥獣衛生管理記録（処理業者用）

No. _____

1 野生鳥獣個体情報		引継記録No.	狩一
受入日時	平成 年 月 日	午前・午後	時 分
個体管理番号	No.	種類	
個体性別	オス ・ メス	個体年齢	幼齢 ・ 成年齢
個体体重	k g		

2 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有 ・ 無
著しい脱毛はないか	有 ・ 無
著しい消瘦はないか	有 ・ 無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	有 ・ 無
創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成していないか	
確認結果	適 ・ 不適 備考

3 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有 ・ 無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有 ・ 無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
多量の胸水、腹水はないか	有 ・ 無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑はないか	有 ・ 無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死はないか	有 ・ 無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有 ・ 無
著しい黄疸はないか	有 ・ 無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有 ・ 無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有 ・ 無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか	有 ・ 無
全身性の寄生虫症はないか	有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適 備考

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等への連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者	印
-----	------------	---

