

# 高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン



平成 24 年 4 月

(令和 7 年 2 月 一部改正)

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                     | 3  |
| 1       | ガイドラインで使用する用語の定義          | 3  |
| 2       | 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義       | 4  |
| 第4      | 捕獲者や処理業者等の動物由来感染症の防止      | 6  |
| 第5      | 作業工程別の衛生管理                | 8  |
| 1       | 作業工程区分                    | 8  |
| 2       | 捕獲者等の遵守すべき事項              | 8  |
| (1)     | 捕獲                        | 8  |
| (2)     | 放血                        | 9  |
| (3)     | 内臓摘出                      | 10 |
| (4)     | 運搬                        | 11 |
| (5)     | 野生鳥獣の飼養                   | 11 |
| (6)     | 捕獲情報等の記録・伝達               | 12 |
| 3       | 処理業者の遵守すべき事項              | 12 |
| (1)     | 処理施設における作業手順              | 12 |
| (2)     | 処理施設に必要な設備等               | 13 |
| (3)     | 処理施設における作業全般に共通する衛生管理     | 13 |
| (4)     | 処理施設における作業工程別の衛生管理        | 14 |
| (5)     | 自主検査                      | 17 |
| (6)     | HACCP に沿った衛生管理            | 17 |
| (7)     | 野生鳥獣肉衛生責任者の選任             | 18 |
| 4       | 野生鳥獣肉取扱業者の遵守すべき事項         | 18 |
| (1)     | 野生鳥獣肉の仕入れ                 | 18 |
| (2)     | 仕入れ時の確認                   | 18 |
| (3)     | 異常確認時の対応                  | 18 |
| (4)     | 器具等の衛生管理                  | 18 |
| (5)     | 野生鳥獣肉の保管                  | 19 |
| (6)     | 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供        | 19 |
| (7)     | 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売        | 19 |
| (8)     | 食肉製品製造業者等における野生鳥獣肉を用いての製造 | 19 |
| 第6      | 情報の記録と伝達                  | 19 |
| 1       | 情報の記録                     | 19 |
| 2       | 流通に必要な表示                  | 20 |
| 別表1・2・3 |                           | 21 |
| 参考様式    |                           | 22 |

## 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、取扱いや喫食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、高松市内で食用に供するために捕獲されたり、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。

本ガイドラインは、イノシシ及びシカを念頭に作成していますが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべき内容としています。

捕獲者、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。



### <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うえでの主なリスク（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微生物などが付着し、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、十分に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。

## 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。捕獲者、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向けての取組みに努めてください。

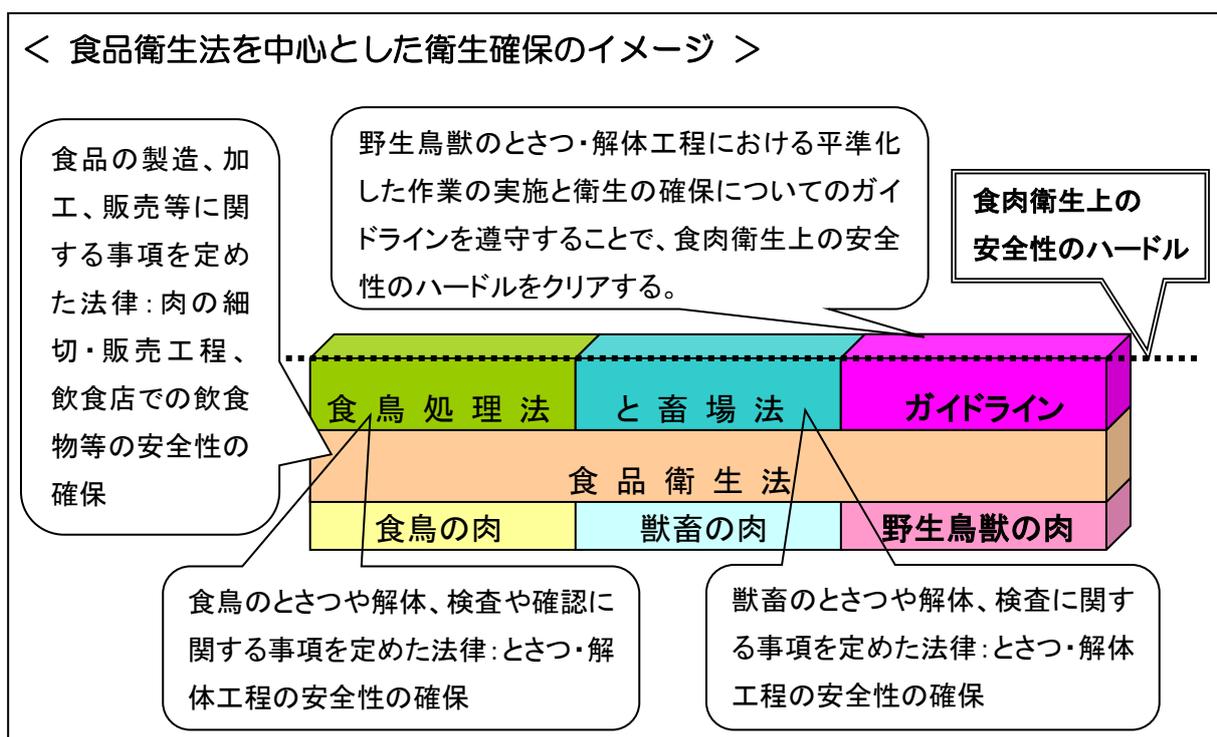
主な関係法令は次のとおりです。

### <法律>

- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 鳥獣の保護及び管理並びに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）
- ・ 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
- ・ 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>

- ・ 食品衛生法施行条例（平成 12 年香川県条例第 1 号）



### 第3 用語の定義

#### 1 ガイドラインで使用する用語の定義

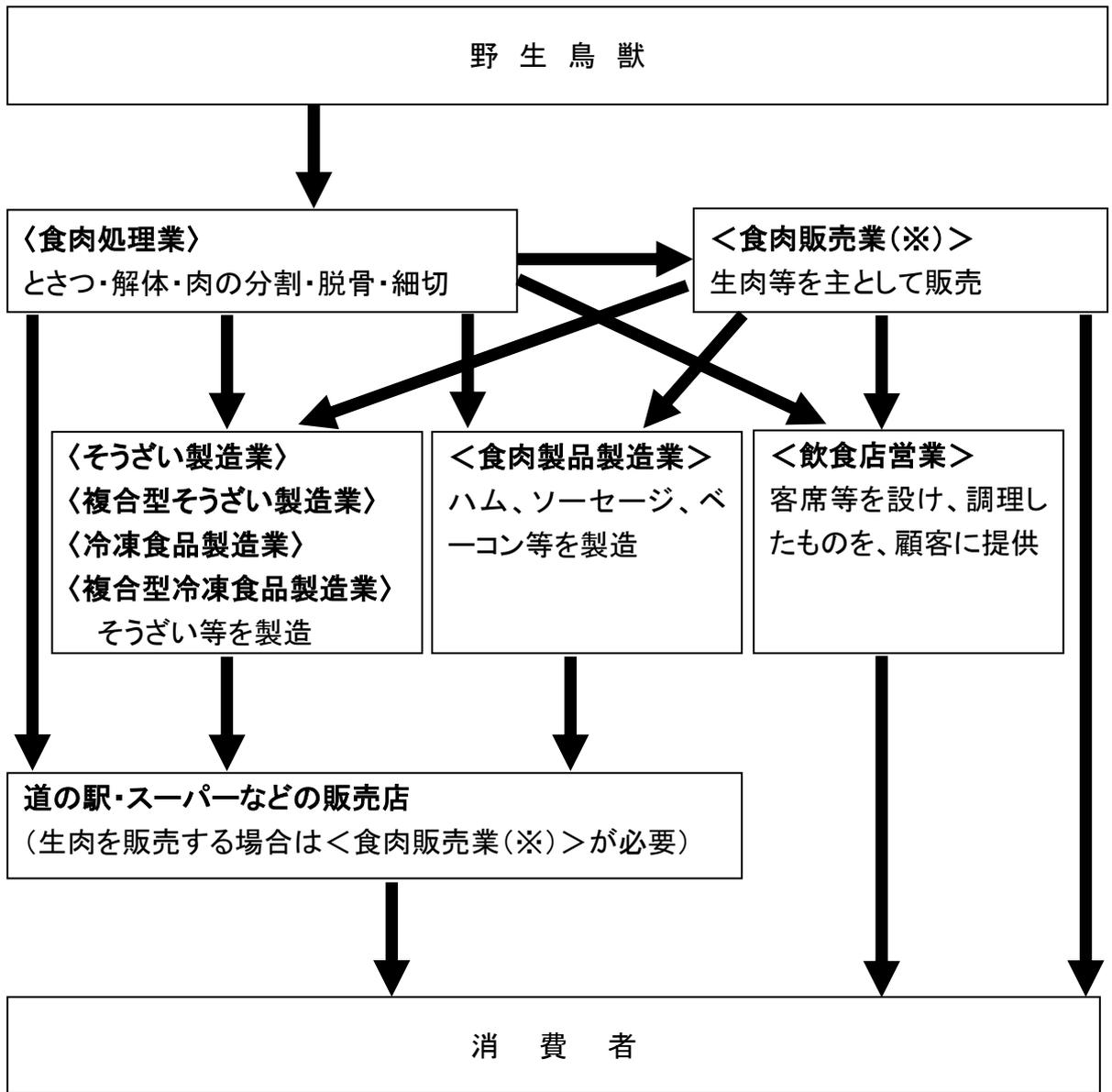
|            |   |
|------------|---|
| 捕獲者        | 鳥獣保護法第55条による狩猟者登録を受けた者又は同法第9条による鳥獣の捕獲等の許可を受けた者  |
| とたい        | とさつ、放血された後、解体が行われる前の野生鳥獣  |
| 枝肉         | とたいから頭及び内臓を取り除き、はく皮を行った状態の肉のこと。   |
| はく皮        | とたいの皮を剥(は)ぐこと。  |
| 処理         | 野生鳥獣のとさつ、放血、解体(はく皮、内臓摘出)から加工(枝肉の分割、脱骨、細切)までの全部又は一部を行うこと。  |
| 処理施設       | 処理業者が野生鳥獣の処理を行うため、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている施設  |
| 処理業者       | 野生鳥獣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者を除く。)であって、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている者  |
| 野生鳥獣肉衛生責任者 | 本ガイドライン第5の3(7)の規定により選任された者  |
| 野生鳥獣肉取扱業者  | 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55条第1項の規定による当該営業に必要な許可(食肉処理業を除く。)を受けている者  |
| 個体管理番号     | 捕獲した野生鳥獣を食肉用として販売する場合に、個体1頭ごとに付する番号<br>※ 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。 |
| トレーサビリティ   | 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。   |

## 2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

|            |  |
|------------|--|
| 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、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業 |
| 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<br>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。   |
| 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  |
| 食肉製品製造業    | ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業                                   |
| 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、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業                                 |
| 複合型そうざい製造業 | そうざい製造業を行う者が、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業                      |
| 冷凍食品製造業    | そうざい製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業  |
| 複合型冷凍食品製造業 | 冷凍食品製造業を行う者が、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業                  |

※ 許可の申請等詳しくは、保健所にお問い合わせください。

< 営業許可の業種と食肉や製品の流通のイメージ >



※包装済みの食肉を仕入れてそのまま販売する場合、営業届となる。

## 第4 捕獲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、全く病気になるものもあります。

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、捕獲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。

捕獲者や処理業者は、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、個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにしましょう。

### < 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<br>(ウイルス性疾患) | 症状:潜伏期間は 6 週間程度<br>悪心・食欲不振・腹痛<br>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<br>平成 15 年兵庫県<br>イノシシ肉<br>平成 15 年長崎県<br>平成 15 年鳥取県<br>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。<br>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<br>(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。<br>感染初期は、発熱、肝機能の異常等<br>慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸等           | 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) | <p>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。</p> <p>異所寄生した場合は脳腫瘍に似た症状を引き起こし、重症となることがある。</p>                                   | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| 野兎病(細菌性疾患)          | <p>症状:潜伏期間は3~5日</p> <p>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。</p> <p>未治療では3割以上の死亡率であるが、通常治癒する。</p>                                | <p>ノウサギ肉</p> <p>平成20年千葉県<br/>ノウサギの解体作業</p> <p>平成20年福島県</p>  |
| 腸管出血性大腸菌(食中毒を起こす細菌) | <p>症状:潜伏期間は2~7日</p> <p>血便を伴う水溶性下痢</p> <p>激しい腹痛・発熱・嘔吐・痙攣など</p> <p>溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する場合がある。</p> <p>乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合がある。</p> | <p>シカ肉</p> <p>平成13年大分県・福岡県</p> <p>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。</p>                              |
| カンピロバクター(食中毒を起こす細菌) | <p>症状:潜伏期間は2~7日</p> <p>発熱・頭痛・腹痛・下痢</p> <p>風邪に似た症状</p> <p>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。</p>                        | <p>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。</p> <p>二次感染により汚染された食品からも感染する。</p>                               |

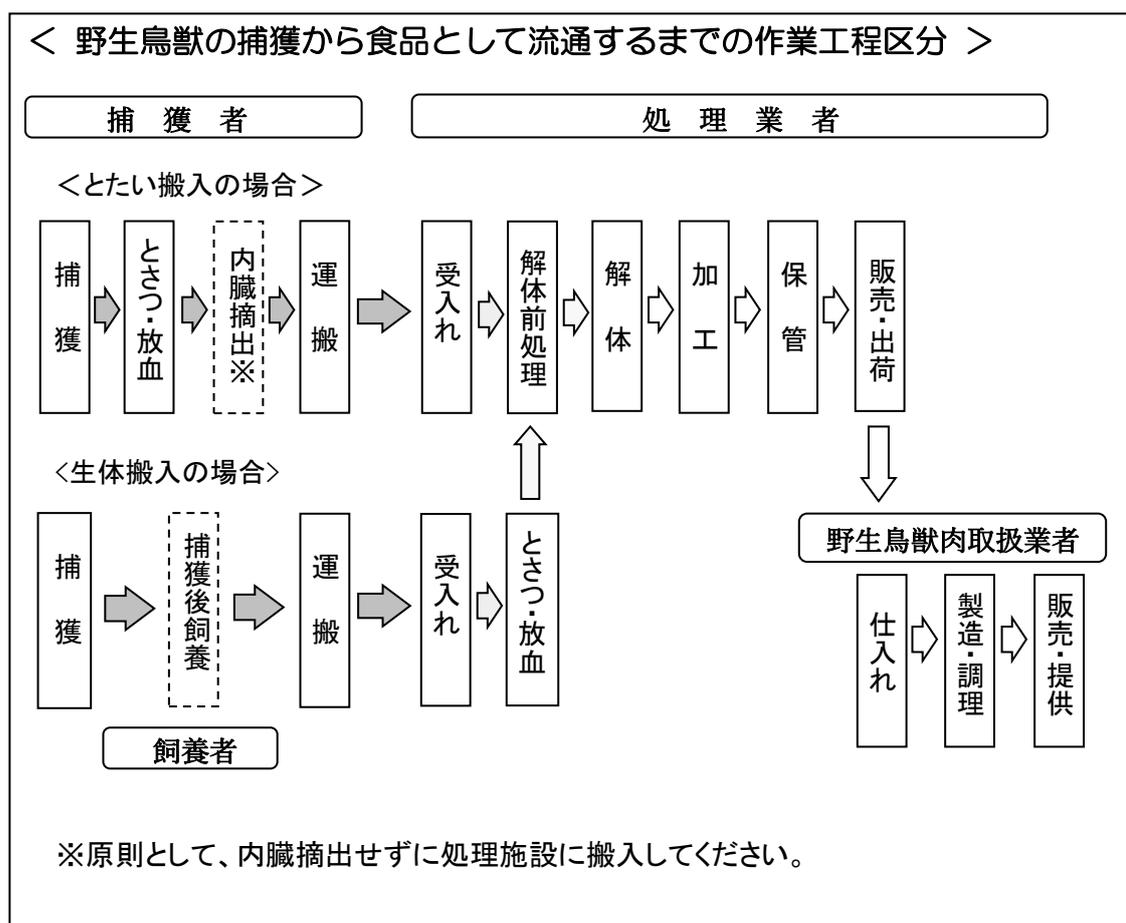
このほかにも、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌やノロウイルスによる食中毒や、鳥インフルエンザ(H5N1)や回虫症などの感染症など、野生動物に関係するいろいろな疾病があります。

## 第5 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、捕獲者や処理業者等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 捕獲者等の遵守すべき事項

野生鳥獣を安全な食肉として流通させるためには、捕獲の段階から衛生管理に配慮する必要があります。

屋外で捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえ、次の事項を遵守してください。

#### (1) 捕獲

##### ① 銃器による捕獲（止め刺しを含む）

ア 捕獲した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を

使用すること。散弾（スラッグ弾を除く。）で狙撃された個体は、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。

イ 狙撃部位は腹部を避け、頭部、頸椎、胸部周辺とすること。腹部に着弾した個体は、消化管内容物に含まれる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。

## ② 網・わなによる捕獲

ア 転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、利用可能な個体であるか、食用に利用できない部位がないか判断すること。

イ 網やわなにより捕獲し、運搬可能な野生鳥獣は、処理施設へ生体のまま搬入して衛生的に処理することが望ましい。

ウ 屋外で止め刺しをする場合には、野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

## ③ 外見の異常の確認

ア 捕獲しようとする又は捕獲した野生鳥獣に別表1に掲げる異常がないか確認し、異常が一つでも認められた野生鳥獣は、食用に供しないこと。

また、異常が認められた野生鳥獣は、処理施設への搬入は行わないこと。

イ 捕獲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 その他

捕獲者は、捕獲する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、捕獲しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で捕獲した個体を食用に供してはならない。ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。

## (2) 放血

① 野生動物を銃猟する場合又はわな猟で捕獲した野生動物を、やむを得ず屋外で止め刺しした場合にあっては、捕獲・止め刺し後、できるだけ短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入すること。

② 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は、水道水又は飲用に適する水を使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。

③ 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製の

ものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は、1頭ごとに交換すること。

- ④ 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。
- ⑤ 放血に当たっては、首又は喉元の動脈を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- ⑥ 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。
- ⑦ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認められた個体は、食用に供しないこと。
- ⑧ 開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。

### (3) 内臓摘出

屋外における内臓摘出は、捕獲場所から処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、次に掲げる事項を遵守してください。ただし、雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出してください。

- ① 内臓摘出に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- ② 内臓摘出を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- ③ 個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には、内臓全体を摘出して差し支えない。
- ④ 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は合成樹脂製のシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。
- ⑤ 消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。

ア 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

- イ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。）が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。
- ウ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。
- ⑥ 内臓を摘出した場合は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者が、「別紙カラーアトラス（平成26年11月14日厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課）」（以下「カラーアトラス」という。）を参考に別表3に掲げる異常の有無を確認し、個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供しないこと。なお、胃及び腸を除く内臓については、不浸透性容器に入れて、とたいとともに処理施設に搬入すること。
- ⑦ 屋外で摘出された内臓は、食用に供しないこと。
- ⑧ 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、捕獲した場所に放置しないこと。

#### (4) 運搬

- ① 捕獲個体は、速やかに処理施設に搬入することとし、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。なお、放血した野生鳥獣は速やかに10℃以下となるよう冷蔵することが望ましい。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- ② 処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- ③ 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- ④ 運搬時における捕獲個体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。
- ⑤ 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供しないこと。
- ⑥ 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。

#### (5) 野生鳥獣の飼養

捕獲した野生鳥獣を食肉用として一時的に飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 処理施設に出荷する前に別表1に掲げる異常の有無を確認し、異常が一つでも認められた場合は、食用に供しないこと。
- ② 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明らかな場合はこの限りで

ない。

- ③ 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、使用量を記録すること。
- ④ 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。

### (6) 捕獲情報等の記録・伝達

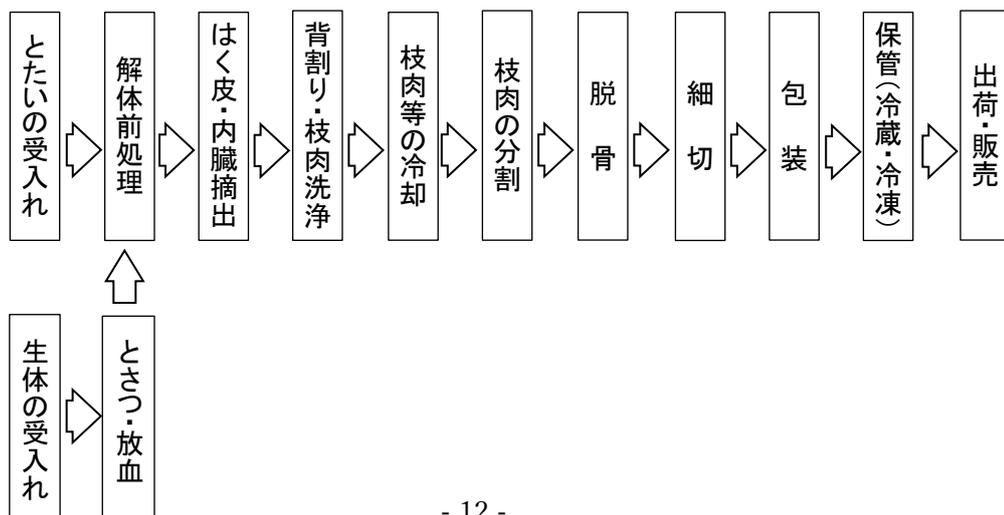
捕獲者は、捕獲した野生鳥獣の個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、捕獲から搬入まで次に掲げる情報について記録を作成し、適切な期間保存してください。また、野生鳥獣を処理業者に引き渡すときは、これらの情報を処理業者に伝達してください。

- 捕獲者の氏名、連絡先、免許番号
- 捕獲者の健康状態
- 個体管理番号
- 捕獲した日時、場所、天候
- 捕獲方法
- 被弾部位、わなのかかり部位、止め刺しの部位・方法
- 損傷の有無、部位
- 外見の異常の確認結果
- 推定年齢、性別、推定体重
- 放血の有無、日時、場所、体温の異常の有無
- 内臓摘出の有無、日時、場所、内臓の異常の確認結果
- 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 放血後から処理施設に搬入されるまでに要した時間

## 3 処理業者の遵守すべき事項

### (1) 処理施設における作業手順

処理施設における一般的な作業手順は次のとおりです。

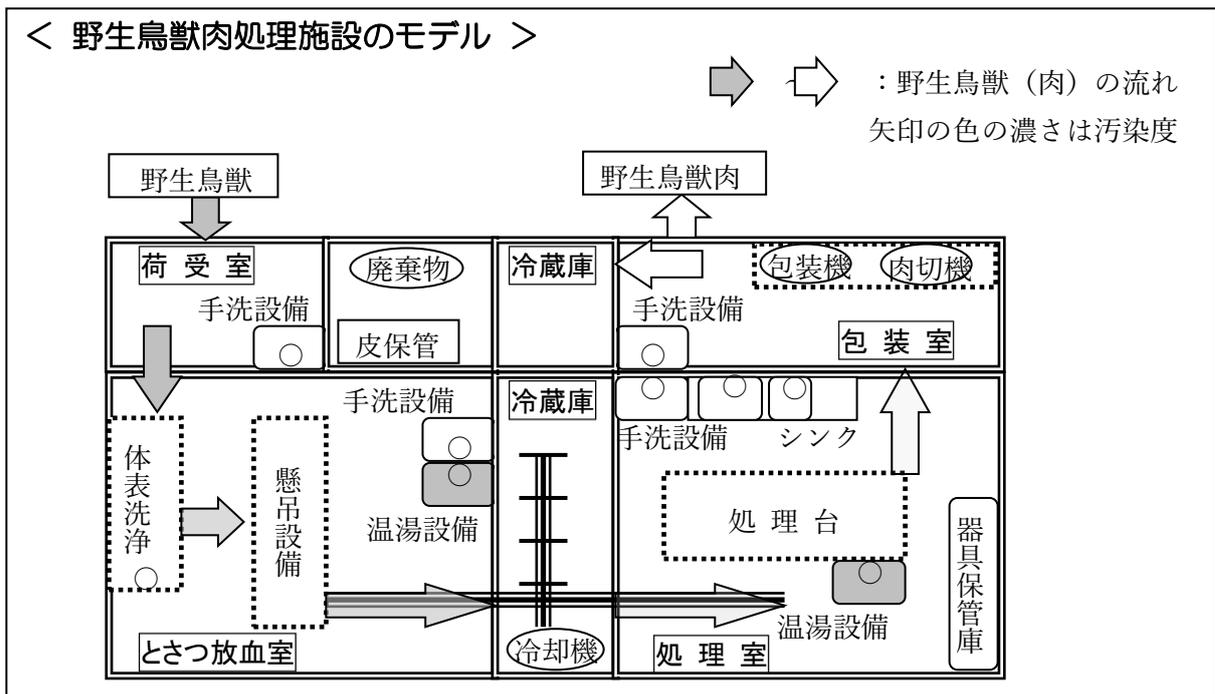


## (2) 処理施設に必要な設備等

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55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。

営業許可を取得するためには、食品衛生法施行条例第3条に規定する施設基準（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の7別表第19及び別表第20に定める基準）に適合する必要があります。

また、施設設備等の衛生管理については、食品衛生法施行規則第66条の2別表第17の2から6までに定める基準を遵守してください。



## (3) 処理施設における作業全般に共通する衛生管理

- ① 処理の各工程で手袋を使用する場合は、衛生的なビニール・ゴム等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。
- ② 処理工程ごとに（血液や消化管内容物等により汚染された場合は、その都度。）、手指（手袋を使用する場合には、当該手袋。）の洗浄・消毒を行うこと。
- ③ とたいや枝肉が消化管内容物に汚染されないよう適切に処理を行うこと。
- ④ とたいや枝肉に直接接触するナイフ、結さつ器、のこぎりその他の機械器具は、使用前及び1頭を処理するごとに（外皮に接触することなどにより汚染された場合は、その都度。）、83℃以上の熱湯等で洗浄・消毒すること。
- ⑤ 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、蓋付きの容器に入れて区分し、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関係法令に基づき適正に処理すること。
- ⑥ 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

去したうえで放流すること。

※ 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

- ⑦ 作業終了後は、速やかに施設の清掃、設備、器具等の洗浄・消毒を行うこと。なお、薬剤を用いた消毒を行う場合は、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るため、固形分を取り除いてから行うこと。

#### (4) 処理施設における作業工程別の衛生管理

##### ① 受入れ

ア 受入れの可否は、1頭ごとに、別表1に掲げる異常の有無について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。

イ 異常が認められた個体は、処理施設に搬入することなく廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具は、速やかに洗浄・消毒すること。

ウ 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。

エ 野生鳥獣の受入れは、荷受室で行うこと。

オ 搬入時に内臓が摘出された個体の受入れに当たっては、捕獲者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラスを参考に別表3に掲げる異常の有無について再度確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。

カ 搬入時の取扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱いを行わないこと。

キ とたいで搬入された野生鳥獣は、受入日に処理を行うこと。やむを得ず、受入日に処理を行うことができないとたいは、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。

ク 分割、脱骨、細切作業を後日実施する場合は、はく皮と内臓摘出の工程までを受入日当日に行うこと。

ケ 受入時には、捕獲者等から「第5 作業工程別の衛生管理」2の(6)の情報を聞き取り、記録を作成し、適切な期間保存すること。

##### ② とさつ・放血（生体搬入の場合）

ア とさつ、放血は、とさつ放血室で行うこと。

イ 放血された血液による他の個体の汚染を防ぐこと。

ウ 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取り扱うこと。

エ 放血に当たっては、首又は喉元の動脈を切断するとともに、放血効率を

高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。

- オ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認められた個体は、食用に供しないこと。
- カ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、紐やゴム、結束バンド等を用いて食道を第一胃の近くで二重に結さつすること。

### ③ 解体前処理

- ア 解体前に、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。また、解体時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。
- イ 解体前に、別表2に掲げる異常の有無について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、異常が認められた個体は、処理施設で解体することなく、全部廃棄とすること。

### ④ 解体（はく皮・内臓摘出）

- ア 解体作業は、とさつ放血室で行うこと。
- イ はく皮は、次に掲げるところにより行うこと。
  - ・ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要最小限の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
  - ・ はく皮した部分は、外皮による汚染を防ぎ、汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。
  - ・ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、紐やゴム、結束バンド等を用いて直腸を肛門の近くで二重に結さつすること。
  - ・ 獣毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いことから、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。
  - ・ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した獣毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払い落としした獣毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。
- ウ 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
  - ・ 内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行うこと。
  - ・ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
  - ・ はく皮した部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
- エ 摘出した内臓及び枝肉又は捕獲者が搬入した内臓は、野生鳥獣肉衛生責任者に、カラーアトラスを参考に別表3に掲げる異常の有無を確認させること。また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を処理施設に搬入しない場合については、捕獲者が作成した記録により、異常の有無を

確認すること。

オ 摘出した内臓及び枝肉は、上記工の確認結果に基づき、次の措置をとること。

#### 【内臓廃棄の判断】

- 内臓に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。
- 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については全部廃棄することが望ましい。
- 内臓の所見において、カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。

#### 【個体の全部廃棄の判断】

- 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

カ 解体終了後には、当該野生鳥獣に係る解体所見及び廃棄の状況について記録を作成するとともに、適切な期間保存すること。

### ⑤ 背割り・枝肉洗浄

ア 背割りを行う場合、枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

イ 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

- 洗浄の前に獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位（銃弾が通過した部分を含む）の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取ること。
- 水道水又は飲用に適する水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
- 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。

## ⑥ 枝肉等の冷却

枝肉及び食用に供する内臓は、速やかに 10℃以下となるよう冷却すること。冷却設備の規模や能力、処理する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10℃以下の温度で保存できるよう温度管理を行うこと。

## ⑦ 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）

- ア 加工は処理室で行うとともに、専用の作業台の上で行うこと。
- イ 加工に使用するナイフ、まな板等の器具は、専用のものを使用し、使用前及び使用中に、83℃以上の熱湯等により洗浄・消毒すること。
- ウ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は完全に切り取ること。

## ⑧ 包装・保管

- ア 加工した食肉は、速やかに 10℃以下となるよう冷却するとともに、冷蔵する場合は 10℃以下の温度で冷蔵し、また冷凍する場合は-15℃以下で冷凍できるよう温度管理を行うこと。
- イ 出荷前に銃弾の残存等について金属探知機により確認することが望ましい。

## ⑨ 出荷・販売に係る措置

- ア 生食用の出荷、販売は行わないこと。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ること。
- イ 製品の表示については、食品表示法その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。
  - ・ 加熱調理用である旨
  - ・ 個体管理番号

## (5) 自主検査

処理業者は、衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的実施するよう努めてください。

- 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

## (6) HACCP に沿った衛生管理

HACCP（ハサップ）とは、「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」の5つの単語の頭文字に由来する国際基準を満たした衛生管理手法の一つです。完成品を抜き取り検査する方法とは異なり、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きる可能性があるかを予測・分析し、被害を未然に防ぐ方法です。

食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 (別表第 17 及び第 18) の規定に基づき、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要があります。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、「小規模なジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(令和元年 12 月一般社団法人日本ジビエ振興協会作成)を参照してください。

#### (7) 野生鳥獣肉衛生責任者の選任

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、選任された野生鳥獣肉衛生責任者は、営業許可の申請時や処理施設の監視指導等の際に保健所が実施する講習を受けてください。

また、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。

### 4 野生鳥獣肉取扱業者の遵守すべき事項

野生鳥獣肉取扱業者は、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施設で処理されたものを仕入れてください。

#### (2) 仕入れ時の確認

仕入れ時には、処理施設の責任者から、当該個体の捕獲及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

#### (3) 異常確認時の対応

野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で、色や臭い等の異常が見られた場合は、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡してください。

#### (4) 器具等の衛生管理

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℃以上の熱湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を確実にを行い、衛生的に保管してください。

#### (5) 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存してください。ただし、細切した野生鳥獣肉を凍結したもので容器包装に入れられたものにあつては、-15℃以下で保存してください。また、家畜の食肉と区別して保管してください。

#### (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、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が 75℃で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、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、食肉処理業の許可を受けた施設で処理され、かつ、食肉製品製造業の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、家畜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等、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) 食肉製品製造業者等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業者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6 情報の記録と伝達

### 1 情報の記録

処理した野生鳥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つた場合に、迅速な対応ができ、被害の拡大を防ぐことができます。そのために、野生鳥獣肉に関わる営業者の方は、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に、個体管理番号を付した仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。

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、捕獲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、流通期間等に応じて適切な期間保存してください。

## 2 流通に必要な表示

食肉や食肉を用いた製品の表示は、食品表示法、景品表示法等の関係法令により、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。

### 【表示例】食肉（パック詰めされているもの）

|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
| 名 | 称 | イノシシ 肩ロース（焼肉用）                  |
| 原 | 産 | 地 香川県産                          |
| 価 | 格 | 〇〇〇円（100gあたり〇〇〇円）               |
| 内 | 容 | 量 〇〇g                           |
| 消 | 費 | 期 限 〇〇年〇〇月〇〇日                   |
| 保 | 存 | 方 法 10℃以下で冷蔵保存して下さい。            |
| 加 | 工 | 所 の 所 在 地 香川県〇〇市△△町□□番地         |
| 加 | 工 | 者 の 氏 名 又 は 名 称 〇〇株式会社 △△処理加工施設 |
| 個 | 体 | 管 理 番 号 〇〇〇〇                    |
| 喫 | 食 | 上 の 注 意 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください） |

※ 必要な表示事項は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態により異なりますので、販売前に保健所に相談してください。

### 【別表1】捕獲時又は受入れ時に確認すべき事項

- 歩行に異常はないか
- 全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか
- 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか
- ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか
- 著しい脱毛はないか
- 極度に痩せていないか
- 大きな外傷はないか
- 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか
- 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）等が多く見られないか
- 著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか
- 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れていないか
- その他、外見上明らかな異常は見られないか

### 【別表2】解体前に確認すべき事項

- 別表1と同様の事項
- 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状はないか
- 被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外に浮腫を形成していないか

### 【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、リンパ節の断面の結節、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（捕獲者用）

No.捕一 \_\_\_\_\_

## 1 個体情報

|     |    |    |             |
|-----|----|----|-------------|
| 動物種 |    | 性別 | オス ・ メス     |
| 体重  | 推定 | kg | 年齢          |
|     |    |    | 子 ・ 成（推定） 歳 |

## 2 捕獲等に係る情報

|             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| 捕獲者         | 氏名：                                       | 電話番号：     |
|             | 狩猟登録 ・ 捕獲許可 番号：                           |           |
|             | 健康状態 良好 ・ 不良（ ）                           |           |
| 捕獲日時        | 年 月 日                                     | 午前・午後 時 分 |
| 捕獲場所        |   | 天候        |
| 捕獲方法        | 銃 ・ 箱わな ・ くくりわな ・ その他（ ）<br>（被弾又はかかり部位： ） |           |
| 止め刺し        | 部位：                                       | 方法：       |
| 損傷          | 有（部位： ） ・ 無                               |           |
| 放血の状況       | 有 ・ 無                                     |           |
|             | 放血日時： 月 日 午前・午後 時 分                       |           |
|             | 実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ）<br>体温の異常の有無： 有 ・ 無     |           |
| 内臓摘出の状況     | 有 ・ 無                                     |           |
|             | 摘出日時： 月 日 午前・午後 時 分                       |           |
|             | 実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ）                        |           |
| 運搬時の冷却状況    | 冷却： 有 ・ 無<br>（開始時刻：午前・午後 時 分）<br>（方法： ）   |           |
| 処理施設への搬入時刻  | 月 日 午前・午後 時 分                             |           |
| その他<br>特記事項 |   |           |

## 3 捕獲後の飼養（有 ・ 無）

|           |                               |      |  |
|-----------|-------------------------------|------|--|
| 飼養期間      | 年 月 日 から 年 月 日 まで             |      |  |
| 飼養者       | 氏名：                           | 電話番号 |  |
| 動物用医薬品の使用 | 有（薬品名： ） ・ 無<br>（使用日： 年 月 日 ） |      |  |



野生鳥獣衛生管理記録（処理業者用）

No. \_\_\_\_\_（引継記録 No.捕一 \_\_\_\_\_）

|        |  |
|--------|--|
| 個体管理番号 |  |
|--------|--|

1 個体情報

|     |              |    |                   |
|-----|--------------|----|-------------------|
| 動物種 |              | 性別 | オス ・ メス           |
| 体重  | 推定 _____ k g | 年齢 | 子 ・ 成（推定） _____ 歳 |

2 捕獲等に係る情報

|            |   |                                       |
|------------|---|---------------------------------------|
| 捕獲者        | 氏名：   | 電話番号：                                 |
|            | 狩猟登録 ・ 捕獲許可 番号：   |                                       |
|            | 健康状態 良好 ・ 不良（ _____ ）                                     |                                       |
| 捕獲日時       | 年 _____ 月 _____ 日   | 午前・午後 _____ 時 _____ 分                 |
| 捕獲場所       |   | 天候 _____                              |
| 捕獲方法       | 銃 ・ 箱わな ・ くくりわな ・ その他（ _____ ）<br>（被弾又はかかり部位： _____ ）     |                                       |
| 止め刺し       | 部位： _____   | 方法： _____                             |
| 損傷         | 有（部位： _____ ） ・ 無   |                                       |
| 放血の状況      | 有 ・ 無   |                                       |
|            | 放血日時：   | 月 _____ 日 _____ 午前・午後 _____ 時 _____ 分 |
|            | 実施場所：捕獲場所 ・ その他（ _____ ）<br>体温の異常の有無： 有 ・ 無               |                                       |
| 内臓摘出の状況    | 有 ・ 無   |                                       |
|            | 摘出日時：   | 月 _____ 日 _____ 午前・午後 _____ 時 _____ 分 |
|            | 実施場所：捕獲場所 ・ その他（ _____ ）                                  |                                       |
| 運搬時の冷却状況   | 冷却： 有 ・ 無<br>（開始時刻：午前・午後 _____ 時 _____ 分）<br>（方法： _____ ） |                                       |
| 処理施設への搬入時刻 | 月 _____ 日 _____ 午前・午後 _____ 時 _____ 分                     |                                       |
| その他特記事項    |   |                                       |

3 捕獲後の飼養（ 有 ・ 無 ）

|           |  |      |  |
|-----------|--|------|--|
| 飼養期間      | 年 _____ 月 _____ 日 から _____ 年 _____ 月 _____ 日 まで      |      |  |
| 飼養者       | 氏名：  | 電話番号 |  |
| 動物用医薬品の使用 | 有（薬品名： _____ ） ・ 無<br>（使用日： _____ 年 _____ 月 _____ 日） |      |  |

#### 4 受入時に確認すべき事項

|  |       |
|--|-------|
| 歩行に異常はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか                          | 有 ・ 無 |
| 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか                      | 有 ・ 無 |
| ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか                           | 有 ・ 無 |
| 著しい脱毛はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 極度に痩せていないか                                     | 有 ・ 無 |
| 大きな外傷はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか                       | 有 ・ 無 |
| 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）等が多く見られないか | 有 ・ 無 |
| 著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか              | 有 ・ 無 |
| 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れていないか                            | 有 ・ 無 |
| その他、外見上明らかな異常は見られないか                           | 有 ・ 無 |

#### 5 解体前に確認すべき事項

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 上記4と同様の事項                    | 有 ・ 無 |
| 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状はないか      | 有 ・ 無 |
| 被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外に浮腫を形成していないか | 有 ・ 無 |

#### 6 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）                  | 有 ・ 無 |
| 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎                   | 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） | 有 ・ 無 |
| 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）                   | 有 ・ 無 |
| 多量の胸水、腹水                                | 有 ・ 無 |
| 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑                  | 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        | 有 ・ 無 |
| 腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑                   | 有 ・ 無 |
| 著しい黄疸                                   | 有 ・ 無 |
| 多臓器にわたる水腫、腫瘍                            | 有 ・ 無 |
| 多臓器又は全身性にわたる腫瘍                          | 有 ・ 無 |
| 全身性の寄生虫症                                | 有 ・ 無 |

#### 7 判定

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 食用の可否 | 可 ・ 不可（不可の理由：<br>（不可の場合の措置： |
|-------|-----------------------------|

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