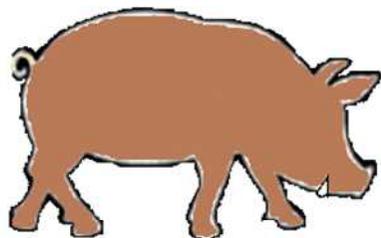
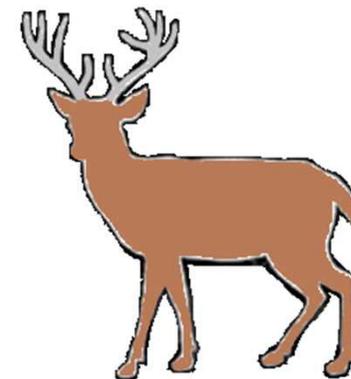


# 滋賀県 野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン

---



滋賀県健康医療福祉部  
生活衛生課食の安全推進室



# 目次

- ガイドライン策定までの経過
- ガイドラインの位置づけ

- 第1 一般事項
- 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱
- 第3 野生鳥獣の運搬時における取扱
- 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱
- 第5 野生鳥獣の加工、調理および販売時における取扱
- 第6 野生鳥獣肉消費時(自家消費を含む)における取扱

# 滋賀県ガイドライン策定までの経過

【平成26年11月14日】厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知  
「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」を策定

➤ 既にガイドラインを策定している自治体 (30)

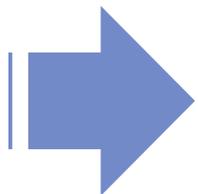
⇒ 内容の見直し

➤ ガイドライン未策定の自治体

⇒ 国のガイドラインを基に実態を踏まえ、必要に応じて  
ガイドラインを策定する

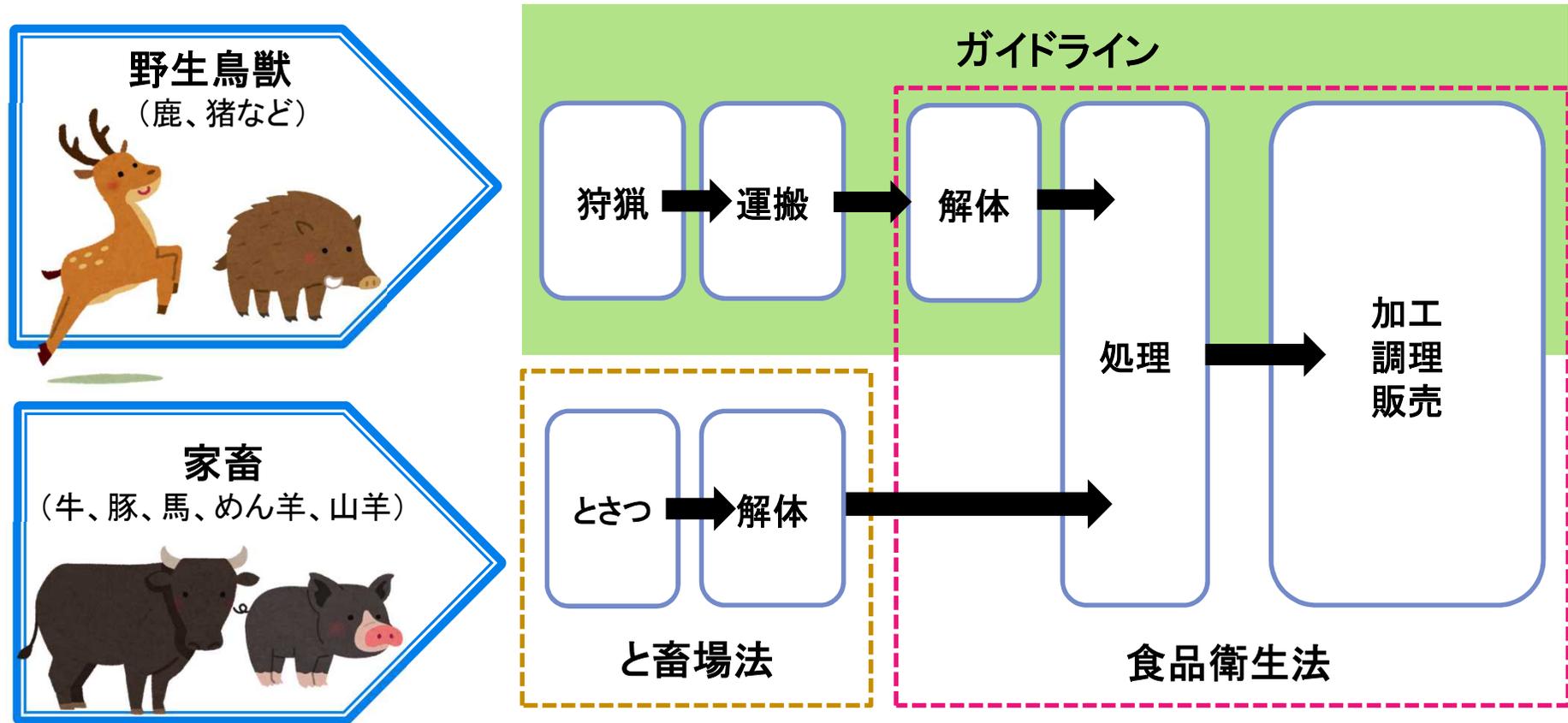
もしくは

⇒ 国のガイドラインを活用する



国のガイドラインを基に  
滋賀県の実態を踏まえたガイドラインを策定

# ガイドラインの位置づけ



野生鳥獣は家畜と異なる処理が行われる

⇒ 狩猟、処理の複数段階で **異常の確認** や **衛生措置**

が結び付けられることが必要

# 第1 一般事項

## 基本的な考え方

- 野生鳥獣肉の処理は、家畜と異なる処理が行われることを踏まえ、**独自の衛生管理**が必要
- はく皮、解体、処理を、業として食用目的に行う場合、食品衛生法に規定する**「食肉処理業」「食肉販売業」**の許可が必須
- 本ガイドラインは、野生鳥獣肉の**安全性確保**を推進するため、**狩猟者**や**食肉処理業者等関係者**が共通して**守るべき事項**を定めた

## 記録の作成

- 問題食品の早期特定、排除、および被害拡大防止を円滑に実施するため、記録を作成する

## HACCPに基づく管理

- 食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されるため、HACCPに基づく衛生管理を行うことが望ましい

## 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

### 狩猟方法

#### 【銃による狩猟】

- ・ライフル弾またはスラッグ弾
- ・腹部に着弾した個体は食用にしない
- ・野生鳥獣の異常の有無を確認する

#### 【わなによる狩猟】

- ・野生鳥獣の異常の有無を確認する
- ・生体で処理施設へ運搬、処理することが望ましい
- ・屋外で止め刺しする場合、銃を使う等苦痛を与えない

### 異常の確認

- ・家畜伝染病のまん延した地域で狩猟した個体を食用にしない
- ・既に死亡している野生鳥獣は食用にしない
- ・記録(参考様式1)を作成し、食肉処理業者に伝達し、1年以上保存する

## 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

### 異常の確認

#### 生存時に確認

- 足取りがおぼつかないもの
- 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの

#### 狩猟後、捕獲後に確認

- 顔面その他に異常な形(奇形、腫瘤等)を有するもの
- ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- 脱毛が著しいもの
- 痩せている度合いが著しいもの
- 大きな外傷が見られるもの
- 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られるもの
- 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)等が多く見られるもの
- 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- その他明らかな異常が見られるもの

参考様式1裏面を参照



異常が一つでも見られた場合は食用にしない

写真:動物衛生検疫所

## 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

### 屋外放血

#### ナイフ



- ・使用する直前に消毒
- ・1頭ごとに洗浄、消毒または複数のナイフを個体ごとに使用する
- ・柄は合成樹脂製

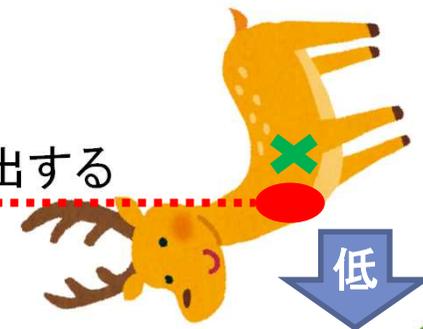
#### 手袋



- ・手袋(合成樹脂製)を使用
- ・複数個体を扱う際は1頭ごとに交換
- ・軍手等繊維製のものは使用しない
- ・血液で汚染された場合は洗浄、消毒するか、交換する

#### 放血方法

- ・開口部が土壌等に接触しない
- ・開口部は最小限となるよう行う
- ・胸部を撃った個体は、**前胸部**を切開し、血液を十分に排出する
- ・頭部を低くする
- ・血液性状の確認、体温の確認



## 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

### 屋外内臓摘出

- ・食肉処理施設への運搬に時間を要する場合や運搬で個体損傷が危惧される場合等、**やむを得ない場合**
- ・野生鳥獣の体表が汚れている場合等、開口部から個体内部に汚染を広げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬し、洗浄など適切な処理を行った後に内臓摘出
- ・ナイフ、手袋・・・屋外放血と同じ
- ・個体から摘出する内臓は原則、**胃および腸**  
(ただし、他の臓器を損傷する可能性がある場合、内臓全体を摘出してよい)
  - ✓ 吊り下げるまたはシートの上で実施する
  - ✓ 消化管内容物が漏れ出した場合、食用にしない
  - ✓ 手指が糞便、土壌で汚染された場合、都度洗浄、消毒する
  - ✓ ナイフ等器具は一頭ごと(汚染された場合はその都度)消毒する
  - ✓ 食道、直腸を結さつする
  - ✓ 直腸の結さつは、肛門を腹腔内に引き込む等、肛門が枝肉に接触するおそれのある場合、肛門を樹脂製の袋で覆ったうえで行う
  - ✓ **異常の有無を確認する**(詳細は次の講義)
- ・**胃および腸以外の内臓**は食肉処理施設に搬入し、**処理業者が再度確認**する  
(食肉処理業者が自ら狩猟したものは現場で確認してもよい)
- ・屋外で摘出された内臓は食用不可
- ・摘出された胃、腸、食用に適さない個体は関係法令に基づき処理する

# 【参考】内臓器官の位置と名称

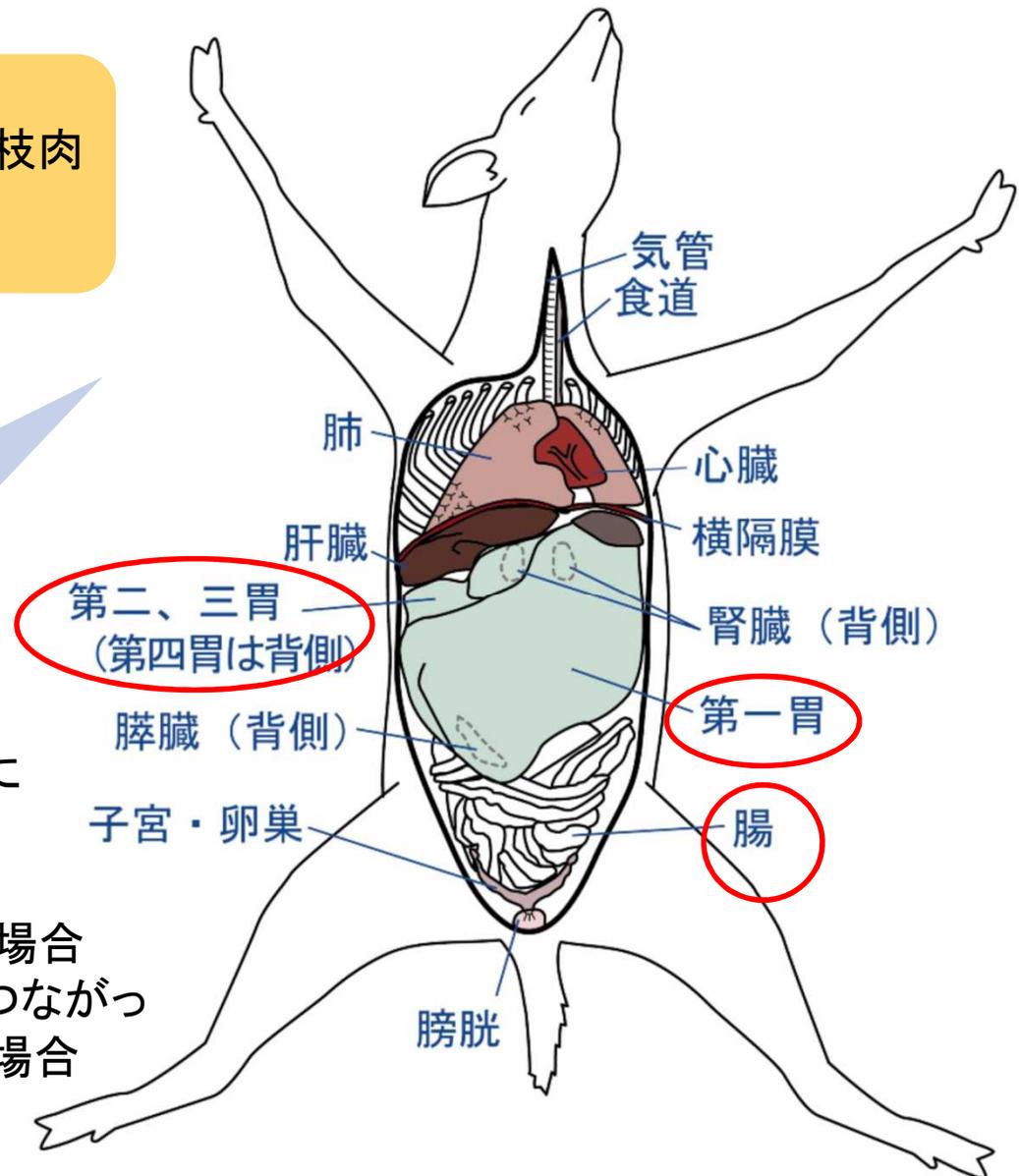
参考：ひょうごシカ肉活用ガイドライン

Q. 肛門を腹腔内に引き込む等、肛門が枝肉に接触するおそれのある場合とは？

A. 肛門周囲を切りとり、直腸と肛門がつながった状態で腹腔内に引き込む場合をいいます。

たとえば、以下の場合には肛門を腹腔内に引き込まないと考えられます。

- (1) 直腸を腹腔から肛門手前で切断する場合
- (2) 骨盤の一部を切断し、直腸と肛門がつながった状態で、尾側から内臓を摘出する場合



# 【参考】肛門周囲の処理

参考:ひょうごシカ肉活用ガイドライン

1. ナイフで肛門周囲の皮膚を切開



2. 肛門を引っ張り直腸を出す



3. 結束バンドを輪にして中に指を通し、ナイロン袋をかぶせる



4. ナイロン袋ごしに切開した直腸をつかみ、結束バンドをかけ、ビニール袋をひっくり返す



5. 肛門にナイロン袋をかぶせたまま結束バンドを締める



6. 完了



# 第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

- 狩猟個体は速やかに食肉処理施設に搬入
- 必要に応じ冷却しながら運搬し、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意
- 食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達
- 一頭ずつシートで覆う等により、個体が相互接触しないよう、血液等による周囲への汚染がないよう配慮
- 運搬に係る時間、方法が不適切な個体は食用に供さない
- 運搬に使用する車両等の荷台は、使用前後に洗浄する
- 捕獲から搬入までの記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、1年以上保存する

## 【参考様式1を参照】

- ✓ 狩猟者の氏名、免許番号、講習会を受講した旨
- ✓ 健康状態
- ✓ 日時、場所、天候
- ✓ 狩猟方法
- ✓ 異常の確認結果
- ✓ 内臓摘出の有無、方法、内臓の異常の有無

...等

狩猟者も食品取扱者として、健康状態に留意してください

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 狩猟者の確認

食肉処理業者は、狩猟者と契約する際、  
狩猟者が野生鳥獣肉の衛生管理に関する講習会に参加する等により適切な衛生管理の知識および技術を有していることを確認すること

### 施設設備

- **滋賀県食品衛生基準条例に定める施設基準**に加え、
  - ✓ 83℃以上の温湯供給設備
  - ✓ 懸吊設備を設けることが望ましい
- 食肉処理施設の衛生管理は、**食品衛生基準条例に定める事項**に加え、**と畜場法施行規則第3条**も参考とする
- 1頭ごとに内臓摘出、はく皮作業の終了時に器具の洗浄を行う

条例、施行規則の詳細は  
参考資料をご覧ください

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 解体前の異常確認

- ・受入の可否を判断
- ・異常が認められた個体の廃棄
- ・適切な管理が行われたもののみを受入れ、点検状況を記録
- ・屋外内臓摘出されたものは再度異常を確認
- ・汚染された個体の洗浄

### 解体後の異常確認

- ・内臓等の異常確認
- ・内臓、筋肉の一部廃棄、全部廃棄の判断  
(詳しくは次の講義でお話しします)

### 工程ごとの衛生管理

- ・放血
- ・はく皮
- ・内臓摘出
- ・背割り
- ・洗浄
- ・金属探知機
- ・冷蔵保管
- ・記録の保存
- ・定期的な細菌検査

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 解体前の異常確認

- 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識および技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物、可視粘膜の状態の異常の有無を確認し、総合的に判断する
- 異常が認められた個体は、廃棄
- 受入は適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から点検を行い、点検状況等を記録する【参考様式2を参照】
- 内臓が屋外で摘出されたものは、搬入された内臓についてカラーアトラスを参考に異常の有無を確認する(詳しくは次の講義でお話します)
- 汚染が著しい個体は、処理施設搬入前に体表を十分に洗浄する
- 内臓摘出された個体で体表の汚染が著しいものは受け入れない
- 丁寧に搬入し、ひきずり落とす等の取扱を行わない
- 個体ごとに管理番号をつける等により狩猟、運搬の記録と結びつけることができるようにする
- 一時的に飼養された野生鳥獣は、異常が確認できた個体のみ受入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 解体前の異常確認

- ・受入の可否を判断
- ・異常が認められた個体の廃棄
- ・適切な管理が行われたもののみを受入れ、点検状況を記録
- ・屋外内臓摘出されたものは再度異常を確認
- ・汚染された個体の洗浄

### 解体後の異常確認

- ・内臓等の異常確認
- ・内臓、筋肉の一部廃棄、全部廃棄の判断  
(詳しくは次の講義でお話しします)

### 工程ごとの衛生管理

- ・放血
- ・はく皮
- ・内臓摘出
- ・背割り
- ・洗浄
- ・金属探知機
- ・冷蔵保管
- ・記録の保存
- ・定期的な細菌検査

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 解体前の異常確認

- ・受入の可否を判断
- ・異常が認められた個体の廃棄
- ・適切な管理が行われたもののみを受入れ、点検状況を記録
- ・屋外内臓摘出されたものは再度異常を確認
- ・汚染された個体の洗浄

### 解体後の異常確認

- ・内臓等の異常確認
- ・内臓、筋肉の一部廃棄、全部廃棄の判断  
(詳しくは次の講義でお話します)

### 工程ごとの衛生管理

- ・放血
- ・はく皮
- ・内臓摘出
- ・背割り
- ・洗浄
- ・金属探知機
- ・冷蔵保管
- ・記録の保存
- ・定期的な細菌検査

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

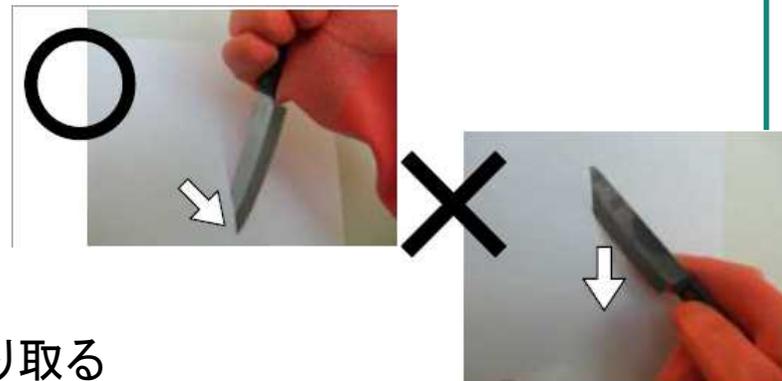
### 工程ごとの衛生管理

#### ◆放血

- 放血された血液による汚染を防ぐ
- 食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせる
- 手指(もしくは手袋)が汚染された際はその都度洗浄・消毒
- ナイフ、結さつ器等の機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83°C以上の温湯を用いること等で洗浄、消毒する

#### ◆はく皮

- 必要最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、皮を内側から外側に切開
- はく皮された部分は外皮による汚染を防ぐ
- 外皮により汚染された場合、汚染部位を切り取る
- 肛門を腹腔内に引き込む等、枝肉に接触するおそれのある場合、合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による汚染を防ぐ
- 消化管内容物により汚染された場合、その部位を完全に切り取る
- 手指(放血と同じ)
- ナイフ(放血と同じ)
- はく皮の作業終了時、エプロン、長靴等を外し、毛を払い落としたうえで清潔なエプロン、長靴を着用



## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 工程ごとの衛生管理

#### ◆内臓摘出

- 消化管内容物により汚染されないよう行う
- 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐ
- はく皮された部分が消化管内容物等で汚染された場合、汚染された部分を切り取る
- 手指(もしくは手袋)が汚染された際はその都度洗浄・消毒
- ナイフ、結さつ器等の機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83℃以上の温湯を用いること等で洗浄、消毒する
- 摘出した内臓は、異常の有無を確認する(詳しくは次の講義でお話しします)

#### ◆背割り

- 枝肉が床、内壁等に接触することによる汚染を防ぐ
- 使用するのこぎりは、1頭処理するごとに摂氏83℃以上の温湯を用いること等で洗浄、消毒する

#### ◆枝肉の洗浄

- 洗浄前に汚染の有無を確認し、汚染部位を完全に切り取る
- 着弾部位は完全に切り取り、食用にしない
- 飲用に適する水を用いて十分な水量を用いて行う
- 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぎ、水切りを十分に行う

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

### 工程ごとの衛生管理

#### ◆ 枝肉および食用に供する内臓

- ・ 切除した部位、他の枝肉、床、壁などと接触させない

#### ◆ 銃弾の残存

- ・ 金属探知機で確認することが望ましい

#### ◆ 冷蔵保管

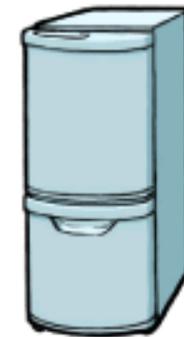
- ・ 速やかに摂氏10℃以下となるよう冷却する
- ・ 冷蔵時に管理番号をつける等、狩猟、運搬、処理の記録と結びつけることができるようにする

#### ◆ 記録の保存期間

- ・ 狩猟、運搬、処理、販売先および販売形態に関する記録およびその他必要な事項に関する記録について、流通実態（消費期限または賞味期限）等に応じ合理的な保存期間を設定する

#### ◆ 定期的な細菌検査

- ・ 衛生的な処理が行われているか検証するため、処理した食肉および施設の設備、器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましい



## 第5 野生鳥獣肉の加工、調理および販売時における取扱

### 仕入れ時

- **食肉処理施設で処理されたものを仕入れる**
- 食肉処理施設の責任者から、狩猟および処理について情報を得て、安全性を確保するとともに異常がある場合は仕入れを中止する
- 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、適切な期間保存する
- 飲食店営業の許可を受けた施設でとさつ、解体を行う場合は、食肉処理業の許可を取得する

### 提供時

- 十分な加熱調理（中心温度が摂氏75℃1分間以上または同等以上の効力を有する方法）を行う
- **生食用としての提供は行わない**
- 器具、容器は処理終了ごとに洗浄し、摂氏83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管する
- 摂氏10℃以下で保存する、ただし細切りした凍結品であって容器包装に入れられたものは摂氏-15℃以下で保存する
- 家畜と区別して保管する

## 第6 野生鳥獣肉消費時（自家消費を含む） における取扱

- 食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75°Cで1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法により**十分加熱して喫食する**
- 肉眼的異常がみられない場合にも微生物、寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等器具を使い分ける
- 処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管する
- 自家消費および譲渡されたものを消費する場合にあっても、中心部の温度が摂氏75°Cで1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法で、十分加熱して喫食する

Q.摂氏75°C1分間以上と同等以上の効力を有する方法とは？

A.**中心部まで火が通るよう、十分に加熱**することでほとんどの有害微生物が死滅することが確認されています。

# 【参考】ジビエが原因で発生した 人獣共通感染症

表2 日本におけるジビエが原因で発生した人獣共通感染症事例<sup>4)5)6)7)</sup>

年	場所	原因食品	感染症	
昭和 56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ（旋毛虫）症	
平成 12	大分県	シカ肉の琉球 <sup>a</sup>	サルモネラ症	9人（0人）
平成 13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌（ペロ毒素 産生）感染症	3人（0人）
平成 15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	4人（0人）
平成 15	鳥取県	野生イノシシの肝臓（生）	E型肝炎	2人（1人）
平成 17	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1人（0人）
平成 20	千葉県	野生ウサギ（の処理）	野兔病	1人（0人）
平成 21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌（ペロ毒素 産生）感染症	1人（0人）
平成 21	神奈川県	野生シカ肉（推定）	不明	5人（0人）

生食は大変  
危険です!!



ご清聴ありがとうございました。