

■ 野生鳥獣肉の衛生管理について

背景

- 近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、鳥獣保護法が改正され、今後、捕獲頭数が増加し、食用としての利活用が増加する見込み。
- 参議院環境委員会附帯決議において「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として利用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされたところ。

これまでの経緯

- 野生鳥獣の処理加工を業として行う場合には、食品衛生法に基づく許可施設において処理を行う必要。
- 野生鳥獣の利活用が盛んな一部の自治体では衛生管理について独自のガイドラインを作成。
- 厚生労働省では「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」(平成23～25年度)(研究代表者:北里大学 高井伸二)を実施し、野生動物の病原体保有状況の調査、諸外国の規制状況、自治体が作成したガイドライン等について、調査を実施。

■ 野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインのイメージ

- ガイドラインにおいては、野生鳥獣肉を取扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、以下の内容を盛り込むことを検討する。
- ・ 食肉処理業者が最低限必ず守るべき衛生措置【例：器具の洗浄、はく皮、枝肉の洗浄、冷却など】
 - ・ 一般の家畜とは異なる独自の衛生管理が必要な措置【例：狩猟後の衛生管理、被弾部位の確認など】
 - ・ 疾病に由来する異常について、食肉処理業者が確認を行う際に参照すべき事項
 - ・ コーデックスや欧州の基準を考慮し、自治体による自主検査の仕組みなど望ましい体制にも言及

	とさつ	解体	分割、細切	加工、販売
牛、馬、豚、 めん羊、山羊 (と畜場法対象獣畜)	と畜場	と畜場	食肉処理業	飲食店営業 食肉製品製造業 など
イノシシ、シカ等 (生きたまま捕獲、 飼養された場合)	食肉処理業			食肉販売業 食肉製品製造業 飲食店営業 など
イノシシ、シカ等 (狩猟した場合)	狩猟者	食肉処理業		

狩猟から処理、食肉として販売に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するためのガイドラインを作成



■ 諸外国における野生鳥獣の食肉利用に関する規制

1. EU

- 全ての野生鳥獣が対象（飼育している野生鳥獣含む）
- とちく後、胃腸を速やかに除去し、必要に応じ放血する。
- 訓練を受けた者がとちく後速やかに、除去された内臓やと体の検査を行う。
- 検査後、食肉加工施設に搬入したもののだけを、販売用として提供する。
- 食肉加工施設に搬入したと体は、当局による公的検査を受ける。

2. 米国

- 飼育された野生鳥獣（トナカイ、エルク、シカ、アンテロープ、水牛、バイソン及びウマ）が対象（飼育されていない野生鳥獣の食肉は販売不可能）
- 飼育された野生鳥獣を食用として販売する場合には、米国農務省食品安全検査局（FSIS）の自主検査を受ける。
- 検査は捕獲場所か公的なエキゾチックアニマル処理施設で実施。

3. オーストラリア

- 野生動物（ほ乳類、鳥類、は虫類を含み魚類を除く）であって合法的に狩猟され、家畜のように管理されておらず野外で殺された(killed)ものが対象。
- 訓練を受け当局の認証を受けた者が、と体の検査を実施。

(参考) CODEX

- 野外でとさつされた野生鳥獣は、ハンターが放血、一部の内臓摘出（と体の冷却を目的とした消化管の摘出）を行う。
- と体を食肉処理施設に搬入して、当局による公的検査を受ける。
- ハンターや解体処理に関わる者に対し、専門家としての資格を与える。



自治体における野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン作成状況

番号	自治体名	作成年月	対象動物			
			イノシシ	シカ	その他	その他の動物種
都道府県、保健所設置市						
1	北海道	平成18年10月		●		
2	岩手県	平成6年10月		●		
3	栃木県	平成20年3月	●	●		
4	千葉県	平成20年5月	●			
5	富山県	平成24年4月	●	●		
6	石川県	平成24年3月	●	●		
7	福井県	平成22年11月	●	●		
8	山梨県	平成20年9月		●		
9	長野県	平成19年9月		●		
10	岐阜県	平成25年11月	●	●		
11	静岡県	平成22年3月	●	●		
12	愛知県	平成23年2月	●	●		
13	愛知県岡崎市	平成23年4月	●	●	●	キジ
14	愛知県豊田市	平成25年4月	●	●		
15	三重県	平成24年3月	●	●		
16	兵庫県	平成23年1月		●		
17	奈良県	平成21年8月	●	●		
18	和歌山県	平成21年3月	●	●		
19	鳥取県	平成23年6月	●	●		
20	島根県	平成18年9月	●			
21	岡山県	平成23年10月	●	●		
22	山口県下関市	平成24年3月	●	●		
23	徳島県	平成22年5月	●	●		
24	香川県	平成24年4月	●	●		
25	香川県高松市	平成24年4月	●	●		
26	高知県	平成21年3月		●		
27	福岡県	平成21年4月	●	●		
28	熊本県	平成26年3月	●	●		
29	大分県	平成22年4月	●	●		
30	鹿児島県	平成25年3月	●	●		
その他の市町村						
31	東京都奥多摩町	平成18年5月		●		
32	栃木県那珂川町	平成21年3月	●			
33	京都府伊根町	平成25年10月	●			
34	京都府京丹後市	平成22年4月	●	●		

自治体が作成したマニュアル等の主な項目例（抜粋）

対象種	イノシシ シカ
基本事項	はじめに
	目的
	位置づけ
	用語の定義
ジビエ処理責任者設置 衛生管理システム構築	
狩猟段階の衛生対策	捕獲・射殺・放血・解体 器具の衛生管理 運搬・冷却
	処理施設への引き渡し
飼養者が遵守すべき事項	動物用医薬品適正使用・使用履歴 使用履歴の提供
食肉処理施設の衛生対策	処理の原則
	搬入時の対応
	施設設備・器具の洗浄 手・指洗浄
	体表洗浄
	と殺、放血
	解体前の措置
	懸ちよう
	はく皮
	被弾部位の確認
	内蔵摘出時の措置
トリミング・枝肉洗浄 廃棄物等の処理	
食肉販売店における衛生管理	野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準
飲食店における衛生管理	野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準
製品の自主検査 製品の表示	
食肉処理作業、施設等の点検記録表	
食中毒	
条例、法的規制	
行政機関相談先一覧	

 : 野生動物処理の衛生管理に特徴的な項目