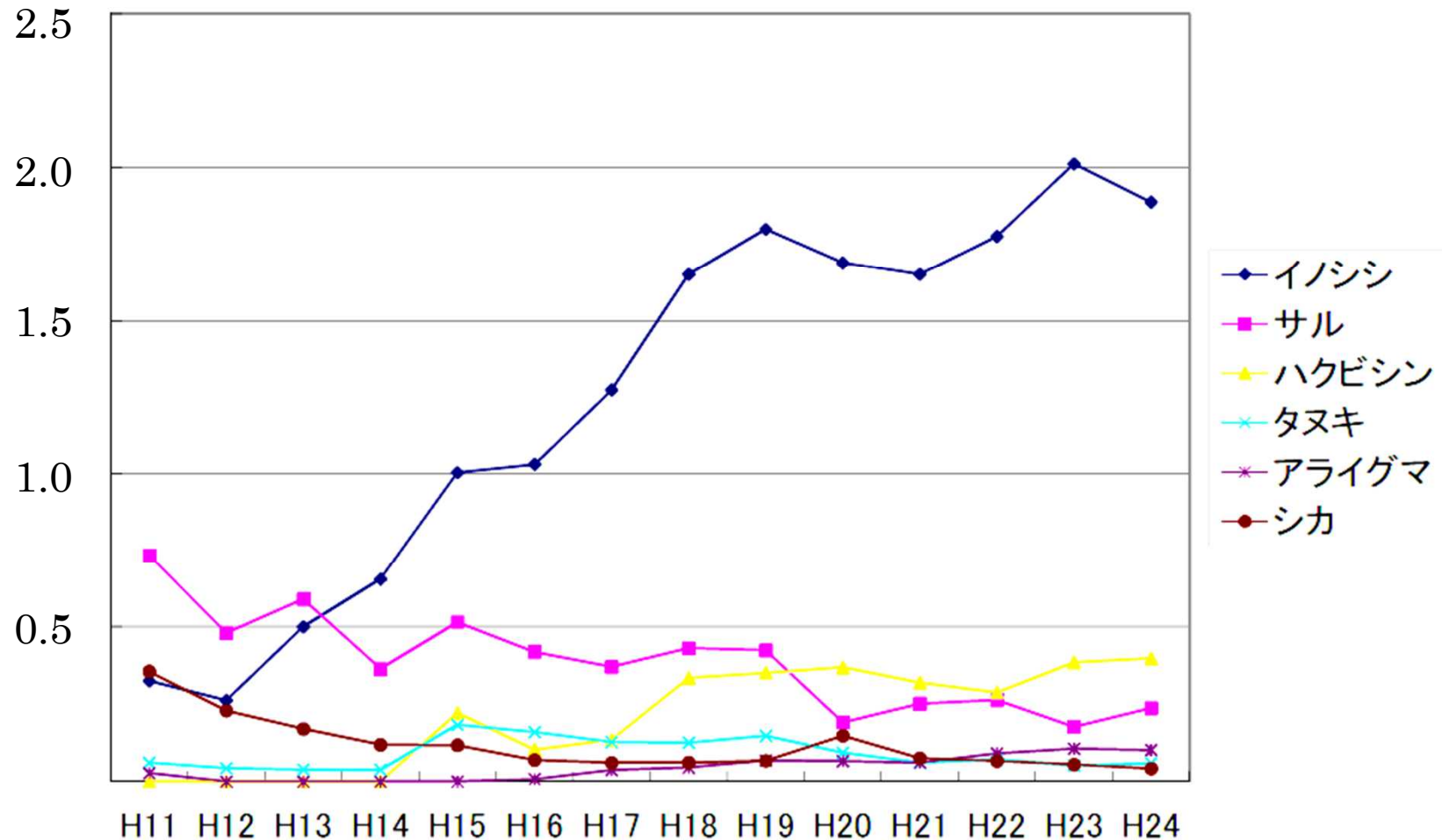


千葉県イノシシ肉に係る衛生管理 ガイドラインについて

千葉県健康福祉部衛生指導課

1 千葉県内における野生鳥獣による農林作物被害の状況について

(億円)



2 ガイドライン策定の経緯について

千葉県野生鳥獣対策本部(平成19年1月設置)

☆防護プロジェクト

- ・広域的かつ効果的な防護柵の設置と適切な維持管理
- ・効果的な防護方法の研究開発
- ・専門職員の養成と配置

☆資源活用プロジェクト

- ・鳥獣の処理加工施設等の整備支援
- ・鳥獣利用技術の研究開発
- ・衛生的な処理施設に搬入できるネットワークづくり
- ・調理法や加工食品の開発・販売促進

☆捕獲プロジェクト

- ・野生鳥獣の生息状況等調査の実施
- ・出没・捕獲・被害状況マップ等の作成
- ・有効な捕獲方法の研究開発
- ・狩猟の担い手の確保
- ・広域一斉捕獲体制に対する調整・支援
- ・捕獲許可権限の移譲

☆生息環境整備プロジェクト

- ・餌場や隠れ場所の解消等地域ぐるみの取組促進
- ・野生鳥獣の生息に配慮した森づくり
- ・バッファゾーンの創出による被害抑止効果の検証
- ・生息環境整備(林緑管理)の推進

→食用処理されるイノシシ肉の安全性を確保するため「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定

2 ガイドラインの概要について

1 構造設備の基準

- (1) 83°C以上の温湯を十分に供給出来る給湯設備の設置
- (2) はく皮等を行う解体室の設置(とたいから一貫して処理を行う場合)

2 講ずべき衛生措置の基準

・狩猟者等が遵守すべき事項

- (1) 銃殺は単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
- (2) 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
- (3) 解体は処理施設内で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。



2 ガイドラインの概要について

- ・処理業が遵守すべき事項

- (1) とたいの搬入時、解体前の記録は2年間保存

- 捕獲日時、場所、性別、体重、個体番号等

- (2) ナイフ等の83°C以上の温湯での消毒

- (3) 異常を確認した場合の措置

- (4) 腸内容物、獣毛等による汚染のトリミング

- (5) イノシシ肉処理衛生管理者の設置

- (6) 製品の自主検査

→ イノシシの異常の有無や病原微生物等について専門的な知識を習得した「イノシシ肉処理衛生管理者」を処理施設ごとに設置



3 千葉県イノシシ肉処理衛生管理講習会について

対象:狩猟者等、飼育者、処理業者、イノシシ肉の処理に携わる者

内容:イノシシ肉の処理又は販売等に係る衛生上必要な事項

科目:①千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン

②解体・解剖実習

③公衆衛生

④その他イノシシ肉の処理の衛生管理に関すること

※イノシシ肉処理施設の食品衛生責任者であり、かつ、本講習会を2回以上受講した者に対して「千葉県イノシシ肉処理衛生管理者」の資格を与えている。

	H20	H21	H22	H23	H24	H25
受講人数	12	18	52	121	168	92



4 イノシシ肉の放射性物質検査について

イノシシの受入対象とする捕獲地 (処理加工施設が捕獲地となる地域を事前に届出)



止め刺し、血抜き、処理加工施設が引取り



県内野生獣肉処理加工施設 (5箇所)



市町による全頭検査【スクリーニング検査】

50
Bq/kg以下



出荷

50
Bq/kg超

県による精密検査【ゲルマニウム半導体検出器】

100
Bq/kg以下



100
Bq/kg超

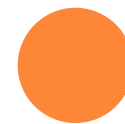


廃棄

市町村職員が立会い



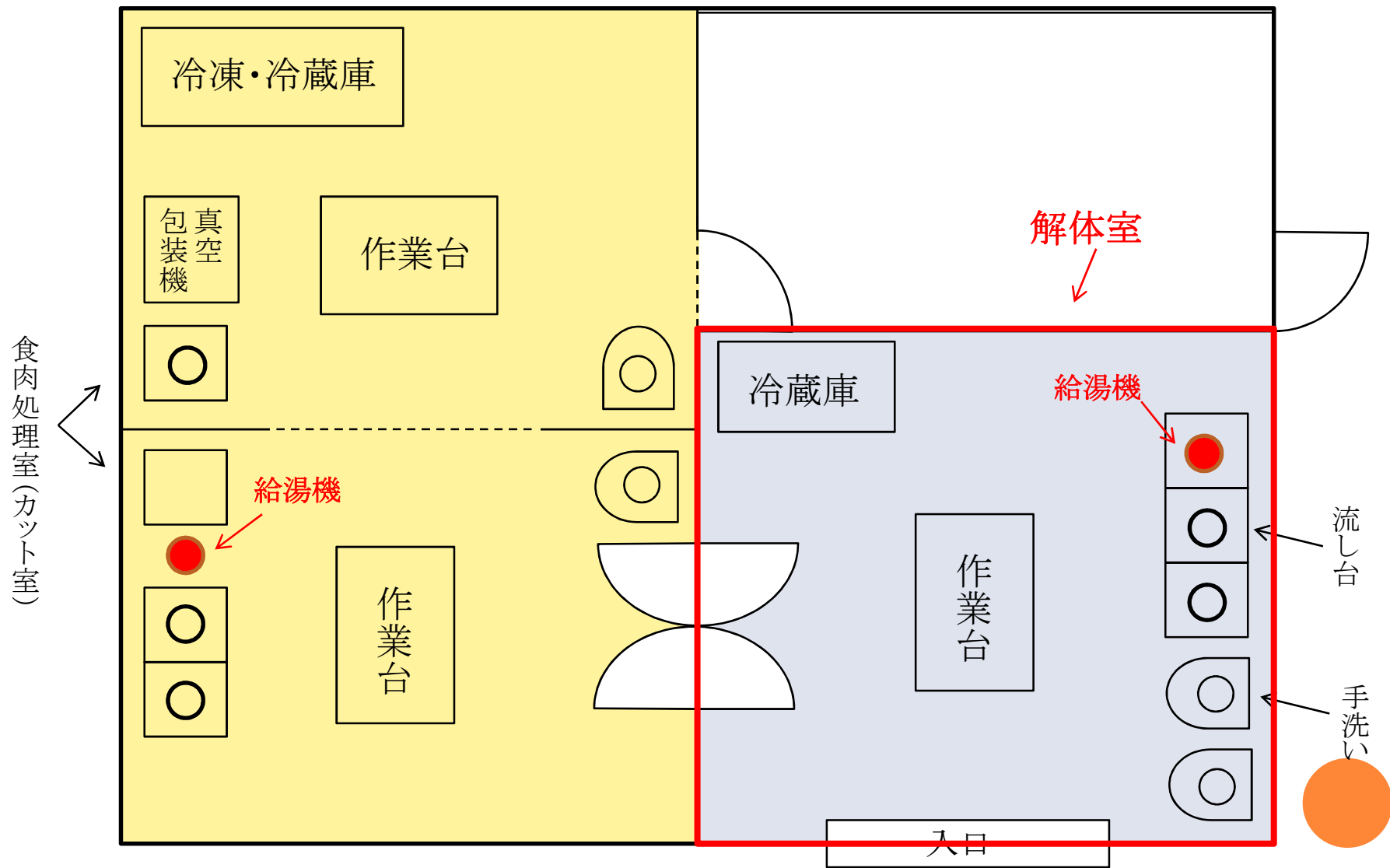
5 イノシシの処理の一例について







【施設平面図】

































6 監視指導

- 千葉県食品衛生監視指導計画に基づき、一般の食肉処理業と同様に保健所が年1回以上監視

7 ガイドライン策定後に困った点

- イノシシの病気、異常に関する知見が少ないため、事業者等への啓発が困難
- 内臓を摘出しない状態での搬入が浸透しなかった（現在は放射性物質検査の関係上、処理施設内での内臓摘出が徹底されている）
- シカ肉のガイドラインが未整備。シカに関する知見がない。