

# 野生鳥獣肉の衛生管理対策について（案）

# 野生鳥獣肉の衛生管理対策の基本的な考え方

- 野生鳥獣肉は一般の家畜とは異なる狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることに鑑み、野生鳥獣肉の摂食に伴うリスクを確実に低減させるため、その実態を踏まえた効果的な対策を検討していく必要があるのではないか。
- 野生鳥獣肉の処理にあたっては、その特有な実態を踏まえつつも、家畜における畜検査や衛生管理を参考とし、狩猟段階及び食肉処理段階の複数段階で異常の有無をチェックすることにより食用不適な食肉を確実に排除する仕組みと、関係事業者による衛生管理とが、機能的に結びつけられた対策を実施することが必要ではないか。
- 野生鳥獣肉の食用としての処理頭数には大きな地域差があることを踏まえ、食用として処理量や消費量が多い都道府県等においては、上記の衛生的な処理方法をより確実なものとするため第三者による認定や登録の仕組みを導入してはどうか。

## 【対応の方向性】

### 国としてガイドラインを示し、衛生的な処理を徹底

- 関係者における衛生的な処理を徹底するため、国として、関係者が最低限守るべき必要な衛生措置についてガイドラインとして示すべきではないか。
- また、食用として問題がないと完全に判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、具体的な処理方法を記載するほか、狩猟者の感染症対策にも言及するなど十分な安全確保が必要ではないか。

### 認定・登録制度等の管理の仕組み

- 食用としての処理量や消費量が多い都道府県等においては、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度や、野生鳥獣の料理を提供している飲食店を把握する仕組みを構築するなど、ガイドラインをより一層効果的に機能させるための管理体制を整備することが望まれるのではないか。

### 情報発信や普及啓発等

- 消費者に対しても、食用とされる野生鳥獣肉に関する衛生管理のための取組を示していくことが、安心して野生鳥獣肉を喫食してもらうためにも重要であり、関係者においては、積極的な情報発信や研修などの普及啓発を推進することが必要ではないか。

## 具体的方策

### ① 国として示すガイドライン

- 野生鳥獣肉の処理にあたっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、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、独自の衛生管理が必要となる。また、消費者に対しても、そのような野生鳥獣肉の独自の実態について理解を深めてもらうため、わかりやすい説明が求められる。これらを踏まえれば、関係者が行うべき具体的な処理方法を示したガイドラインを国として示す必要があると考えられるのではないか。
- ガイドラインには、野生鳥獣肉を取り扱う者が、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り組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が最低限守るべき衛生措置を盛り込むこととしてはどうか。また、狩猟者に対する野生鳥獣由来の感染症対策についても記載する必要があるのではないか。
  - ※ 具体的な処理方法については【資料3】
- 以上を踏まえ、実際のリスク管理措置を講ずる都道府県等においては、国のガイドラインを参考とし、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドラインを策定するとともに、以下の取組を行うことが期待されるのではないか。
  - 1 これまでガイドラインを策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドラインを策定するとともに、管内の関係者に対してより積極的に野生鳥獣肉の安全性を確保するための指導を行うこと。
  - 2 既にガイドラインを策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドラインの改正を検討すること。
- 国においては、都道府県等が実施する様々な対策が円滑に進むよう、必要な研修の実施等に努める必要があるのではないか。

## 【屋外での内臓摘出について】

○ 都道府県等によって実態が異なっている屋外の内臓摘出の取扱いについて、海外の取扱等を参考に、衛生確保が可能かどうかを含め検討し、ガイドラインに必要な記載を行うべきではないか。

- ・ コーデックスの衛生実施規範においては、適正な衛生管理を適用した一部の内臓摘出を含む、狩猟後の迅速適正な衛生管理が食用部位の汚染を最小限に抑えるため必要不可欠であると規定していること。なお、一部の内臓摘出には消化管の除去のみを含み、これは冷却を助けるとしている。
- ・ EUにおいてもその規則において、狩猟後、大型の野生鳥獣については、必要に応じて放血し、胃腸を速やかに除去すること、訓練を受けた者が速やかに個体の検査を行い、内臓を除去し、健康リスクを示す特徴がないかを確認することが規定されていること
- ・ 内臓の異常の有無については、狩猟者又は食肉処理業者のいずれかが確認することをガイドラインに規定するとともに、判別に資するよう肉眼所見にかかるカラーアトラスを作成すること

○ なお、屋外で摘出した内臓は、摘出後に環境からの細菌汚染を受けやすいと考えられることから、食用に供さないよう、ガイドラインに規定することが必要ではないか。

摘出した内臓が食用とされないことを前提とすれば、山中での内臓摘出行為には「食肉処理業」の許可は不要であるが、その場合であっても、内臓摘出に伴う衛生管理を徹底するため必要な事項をガイドラインに規定するとともに、その遵守を徹底することが必要ではないか。

## ② 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度

- イノシシ及びシカの食用としての処理量には地域差があることを踏まえれば、食用としての処理量が多い自治体においては、ガイドラインに基づく狩猟者や食肉処理事業者等における衛生管理のレベルがより一層担保されるような仕組みを導入することが望まれるのではないかと。
- 具体的には、関係事業者により構成される団体や食肉衛生に関係する団体とも協力しながら、野生鳥獣肉の適切な衛生管理を行う狩猟者や食肉処理事業者等を認定・登録する仕組みを条例等で定めるなど、必要に応じて、地域の実情を踏まえた環境整備を行うことが期待されるのではないかと。

## ③ 野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店を把握する仕組み

- 野生鳥獣は、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、寄生虫やE型肝炎による汚染の可能性が高いものであるから、それを安全に喫食するためには、十分な加熱が必須。
- 飲食店等における野生鳥獣肉の提供が多い都道府県等においては、効果的に監視指導を行うため、必要に応じて、条例等による届出制度等を措置することにより、これらの施設を積極的に把握し、重点的な監視指導を行うこと等により 安全性確保の推進を図る必要があるのではないかと。

## ④ 情報発信や普及啓発その他関係者による取組

○ ①から③のほか、野生鳥獣肉を衛生的に食利用するための取組として、以下のような、関係事業者に対する研修や消費者に対する情報発信や研修などの普及啓発等が必要ではないか。

### (ア) 関係団体における取組

- ・ 食用とするために必要な狩猟方法や衛生的な処理方法等について、会員や構成員に対する研修の実施
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施

### (イ) 都道府県等における取組

- ・ 狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策についての研修の実施
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施
- ・ 狩猟免許の交付や更新時なども活用し、普及啓発を実施
- ・ 自治体を中心となって野生鳥獣の検査センターや第1次処理のための冷蔵保管庫(ステーション)を設置

### (ウ) 国における取組

- ・ 都道府県等に対しガイドラインとして周知するとともに、研修を実施
- ・ ガイドラインについて、関係団体に周知を徹底
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施
- ・ 野生鳥獣肉に由来する健康被害を把握

## 【参考】 野生鳥獣に関する衛生対策のイメージ

食用としての処理量等が多い都道府県等において必要に応じて整備

国として示すガイドライン

技術的助言

- ・狩猟者認定
- ・処理施設登録
- ・取扱い飲食店届出  
など

+

ガイドライン未作成自治体

ガイドライン作成済自治体

処理量等

多い

公衆衛生上のリスク

高い