

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書

平成 26 年 10 月 31 日

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会

目次

<検討の経緯>

<野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会構成員名簿>

| | | |
|---|--------------------------|----|
| 1 | 検討趣旨 | 3 |
| 2 | 野生鳥獣肉に関する現行制度と公衆衛生上のリスク等 | 4 |
| 3 | 野生鳥獣肉の衛生管理対策の基本的な考え方 | 9 |
| 4 | 具体的方策 | 11 |
| 5 | 実施時期の目標 | 14 |
| 6 | 結びにかえて | 15 |

別添 1 野生鳥獣肉の具体的な処理方法（案）

| | | |
|-----|--------------------------|----|
| 第 1 | 一般事項 | 16 |
| 第 2 | 野生鳥獣の狩猟時における取扱 | 17 |
| 第 3 | 野生鳥獣の運搬時における取扱 | 20 |
| 第 4 | 野生鳥獣の食肉処理における取扱 | 21 |
| 第 5 | 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱 | 25 |
| 第 6 | 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱 | 26 |

別添 2 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度（参考例）

<検討の経緯>

平成26年7月10日 第1回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年8月20日 第2回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年9月17日 第3回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年9月30日 第4回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会

構成員名簿

(敬称略)

| 氏名 | 職名 |
|--------|----------------------------|
| 朝倉 宏 | 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室長 |
| 梶木 富美恵 | 全国食肉衛生検査所協議会行政問題検討委員会委員長 |
| 河野 康子 | 全国消費者団体連絡会事務局長 |
| 小谷 浩治 | 日本ジビエ振興協議会事務局長 |
| 坂下 智恵子 | 北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課有効活用担当課長 |
| 佐々木 洋平 | 一般社団法人大日本猟友会会長 |
| 品川 邦汎 | 岩手大学農学部名誉教授 |
| 杉山 広 | 国立感染症研究所寄生動物部第二室長 |
| 野田 衛 | 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室室長 |
| 水田 勲 | 千葉県健康福祉部衛生指導課長 |

オブザーバー：

農林水産省 生産局農産部農業環境対策課鳥獣災害対策室
食料産業局食品小売サービス課外食産業室
環境省 自然環境局野生生物課鳥獣保護業務室

参考人：

北里大学獣医学部長 高井 伸二（平成25年度厚生労働科学研究補助金（食品安全確保推進研究事業）「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」研究代表者）

1 検討趣旨

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、今般、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。

野生鳥獣を食用に供するために解体する場合は、現行の国の制度では、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可が必要であり、また、許可施設における衛生管理については、食品衛生法に基づく施設基準や管理運営基準に従って行われることが求められている。加えて、野生鳥獣の食用としての利活用が盛んな一部の自治体においては、独自のガイドラインを作成している。

また、平成 26 年 5 月 30 日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、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。

以上を踏まえ、本検討会においては、今後予想される、野生鳥獣肉の摂食機会の増加による公衆衛生上のリスク増大に対応するため、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について、関係者の参集のもと、計 4 回、検討を行った。

また、検討会においては、野生鳥獣肉について、一般の家畜とは異なる、病原体等の保有状況や狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることや、狩猟者に対する野生鳥獣由来の感染症対策の必要があること等も念頭に、今後、鳥獣保護法に基づき捕獲数の増加が見込まれるイノシシ及びシカについて、必要となる衛生管理に関する対策等についてとりまとめた。

本報告書を踏まえ、全ての関係者が必要な取組を推進することにより、今後、食肉としての活用が増加すると予想される野生鳥獣肉の衛生管理が徹底されることを強く期待する。

2 野生鳥獣肉に関する現行制度と公衆衛生上のリスク等

(1) 現行の衛生関係制度とその運用について

① 業の許可と衛生管理

- 野生鳥獣の処理を業として営もうとする者は、食品衛生法に基づき、都道府県知事等から食肉処理業の営業許可を受けなければならない。食肉処理業の施設基準については、「食品衛生法施行令の一部を改正する政令の施行について」（昭和42年10月23日付け環乳第7081号通知）において国が示した施設基準を参考として、都道府県等が条例により定めている。
- また、営業施設の内外において講ずべき衛生管理については、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）を踏まえて、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例により一般的衛生管理基準を定めている。
- 以上のように、野生鳥獣の処理を業として営む者は食肉処理業として規制を受けることとなるが、これに加え27の都道府県（保健所設置市を加えると30）においては、野生鳥獣の処理に特化したガイドラインを策定している。

② 監視指導

- 野生鳥獣肉を取り扱う事業者を含め、食品等事業者における衛生管理を徹底するため、都道府県等においては、食品衛生監視指導計画を定め、食肉処理業を含む食品等事業者に対して立入検査等の監視指導を計画的に実施している。この監視指導計画において、11の自治体が、野生鳥獣を取り扱う施設について指導計画を記載している。

③ 生食による食中毒の発生防止

- 消費時における食中毒発生防止の観点からは、特に深刻な健康被害につながるおそれがあるE型肝炎による食中毒等を防止するため、都道府県等において野生鳥獣の肉は生食として提供しないよう保健所を通じて関係業者に対して指導するとともに、消費者に対しては野生鳥獣の肉を生で食べないよう注意喚起を実施している。
- 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会のもとに設置された「食肉等の生食に関する調査会」が6月20日にとりまとめた報告書においても、野生鳥獣の食肉・内臓については、E型肝炎ウイルスをはじめ、どのような病

原体等を保有しているか不明であること等から生食はすべきでなく、食品等事業者に対して監視指導するとともに、消費者に対しても生食すべきではない旨を改めて周知徹底すべき、とされたところである。

(2) 野生鳥獣肉に伴う公衆衛生上のリスク

- 野生鳥獣は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理が行われていないことから、寄生虫に感染していたり、E型肝炎等の疾病に罹患しているなど一定のリスクが認められる。
- 寄生虫については、平成23～25年度厚生労働科学研究により実施された研究成果において、一部の地域での調査において、十分な検体数ではないが、野生鳥獣の糞便からの虫卵検出率は11～100%と飼養管理された家畜よりも高い結果が得られた。病理検索においても一部の地域では8割を超える個体の筋肉から住肉胞子虫が認められており、この他、肺気管支内に線虫、肝臓に肝蛭が認められている。
- E型肝炎ウイルスについては、豚でも抗体保有率が高いことが確認されているが、同研究において、イノシシの抗体陽性率が0～42%であるなど一部の地域では高い結果が得られており、また遺伝子も検出されている。シカについては、209頭中1頭が陽性で数は少ないが、E型肝炎ウイルスの一定のリスクを有することが認められた。

〔注：同研究は地域ごとの比較が可能な調査設計ではないことから、特定の地域のイノシシ及びシカのみでE型肝炎リスクが偏在していると認識することのないよう注意が必要である。〕

(3) イノシシ及びシカの分布とその捕獲や食用としての処理量

① イノシシ及びシカの分布

- イノシシ及びシカの分布については図1に示すとおり、全国で均一ではないことから、これらを捕獲して食利用する取組についても、地域によって差がある。
- また、同様に図1から見られるように、イノシシ及びシカによる自然生態系への影響及び農林水産業被害が深刻化したことを踏まえ、鳥獣保護法が改正され、今後はイノシシ及びシカの捕獲頭数が増加する見込みである。これに伴い、食用としての処理量も増加するものと考えられる。

○ 25年間で、全国の分布メッシュがニホンジカで約1.7倍、イノシシで約1.3倍に拡大。

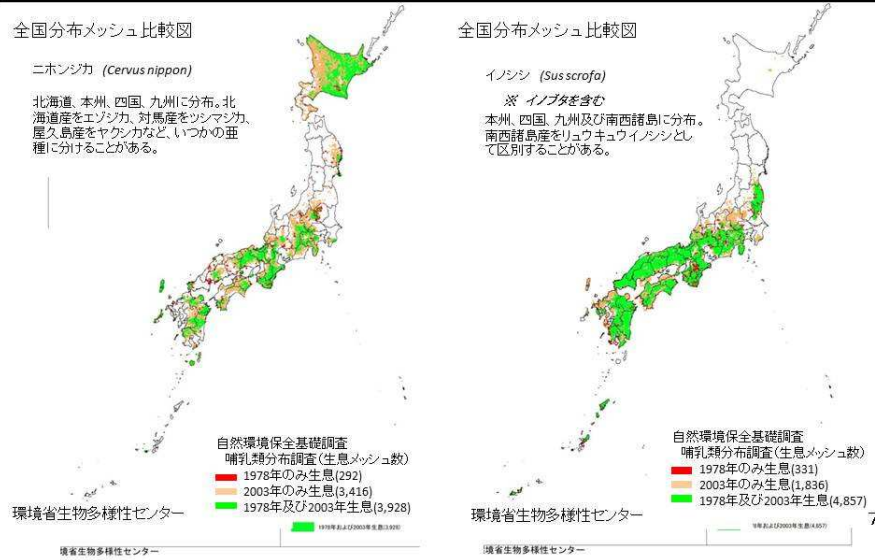


図1 ニホンジカ及びイノシシの生息分布（環境省提供）

注：ニホンジカの場合、

1978年のみ生息(292) + 1978年及び2003年生息(3,928) = 4,220 (1978年の全国生息メッシュ数) …①

2003年のみ生息(3,416) + 1978年及び2003年生息(3,928) = 7,344 (1978年の全国生息メッシュ数) …②

→②/①により、1978年から比較して2003年の全国生息メッシュが1.7倍に拡大

イノシシの場合、

1978年のみ生息(331) + 1978年及び2003年生息(4,852) = 5,183 (1978年の全国生息メッシュ数) …①

2003年のみ生息(1,836) + 1978年及び2003年生息(4,852) = 6,698 (1978年の全国生息メッシュ数) …②

→②/①により、1978年から比較して2003年の全国生息メッシュが1.3倍に拡大

② イノシシ及びシカの捕獲頭数

○ イノシシ及びシカの捕獲頭数については、平成12年度の28.6万頭に対し平成23年度には80.6万頭となるなど、年々増加傾向にある。

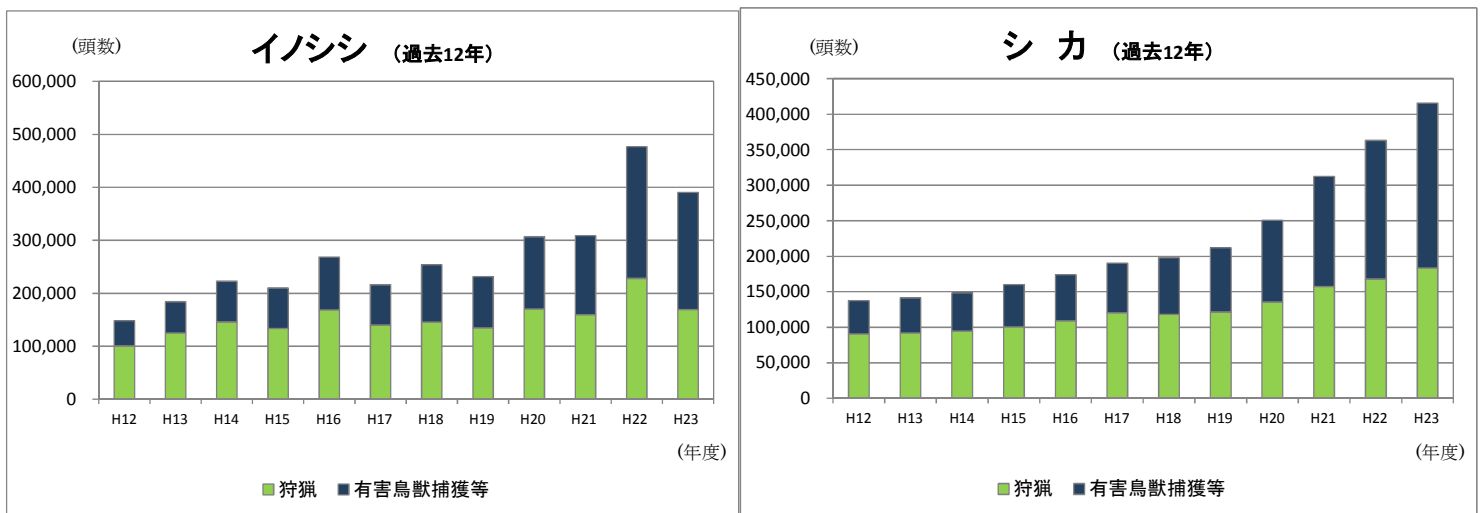


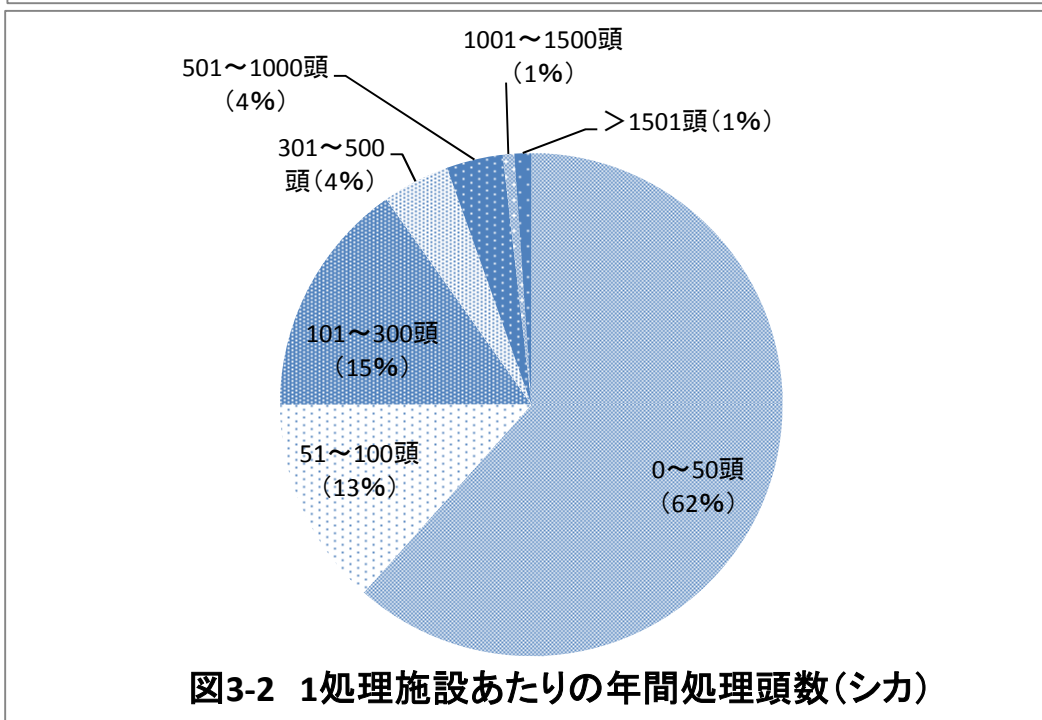
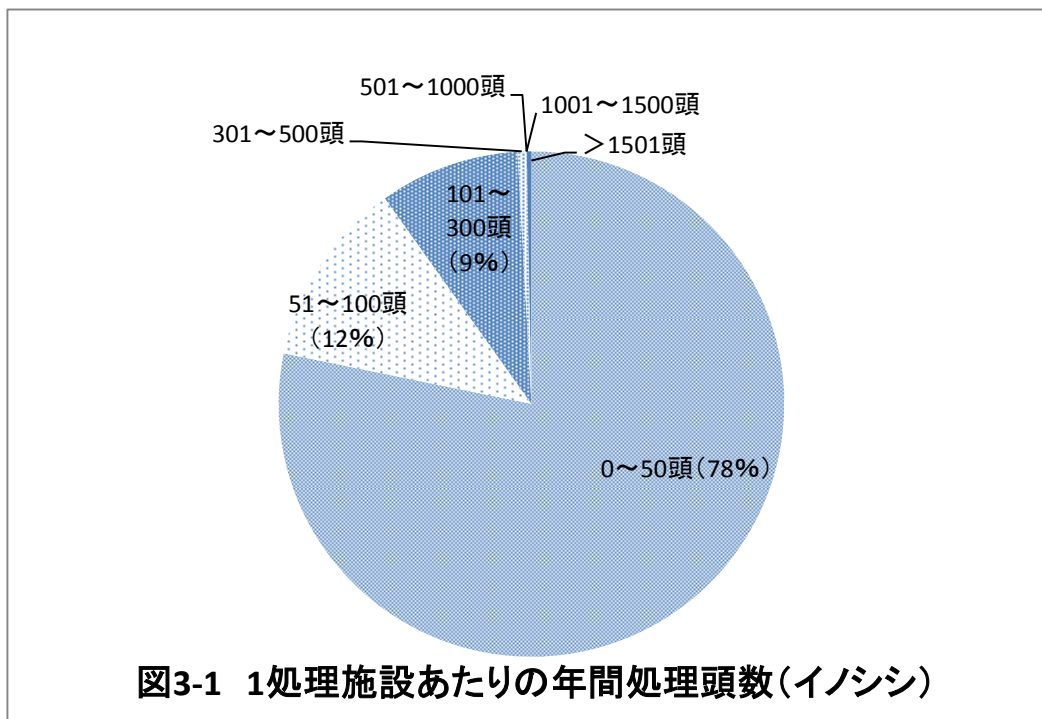
図2 イノシシ及びシカの捕獲頭数の推移 (H12~H23年度) (環境省提供)

(注) 狩猟：狩猟期間に、定められた猟法により捕獲等を行うこと。

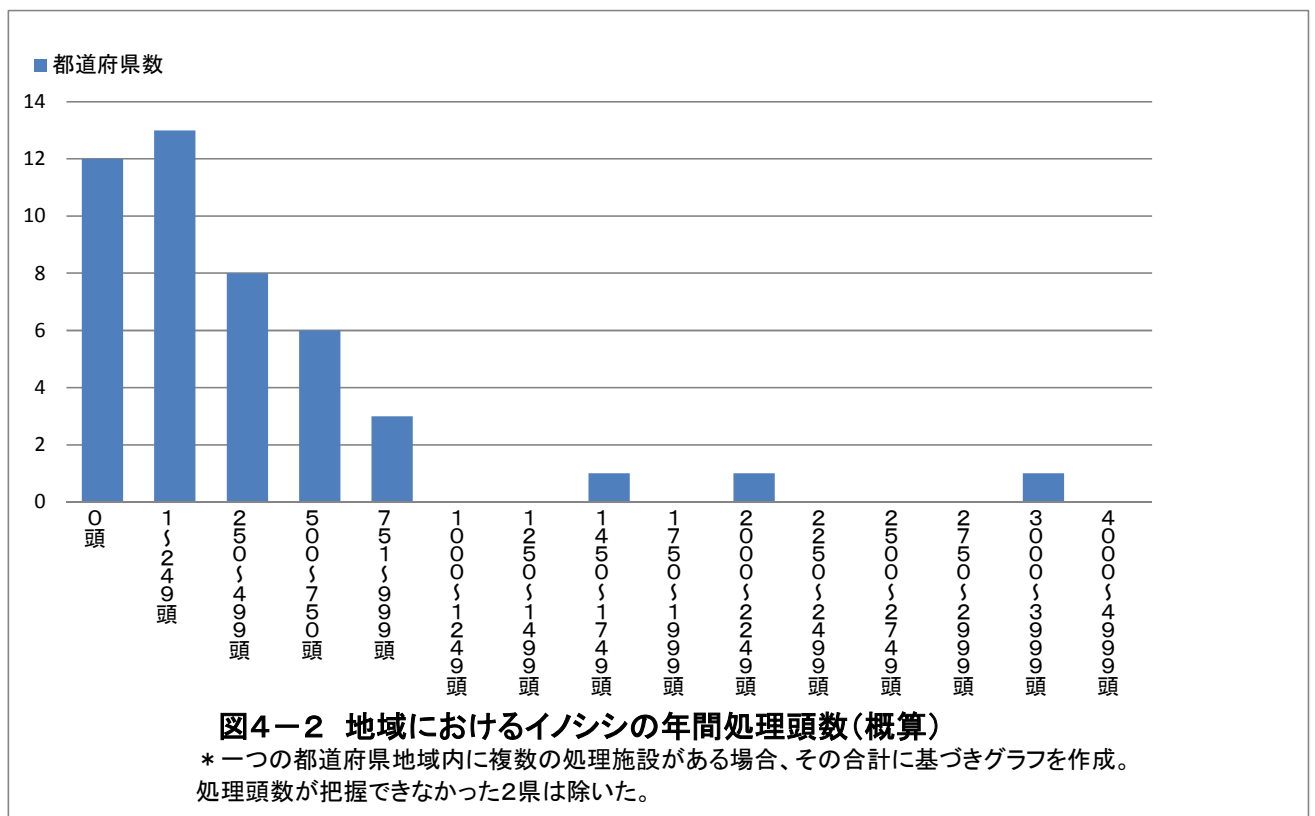
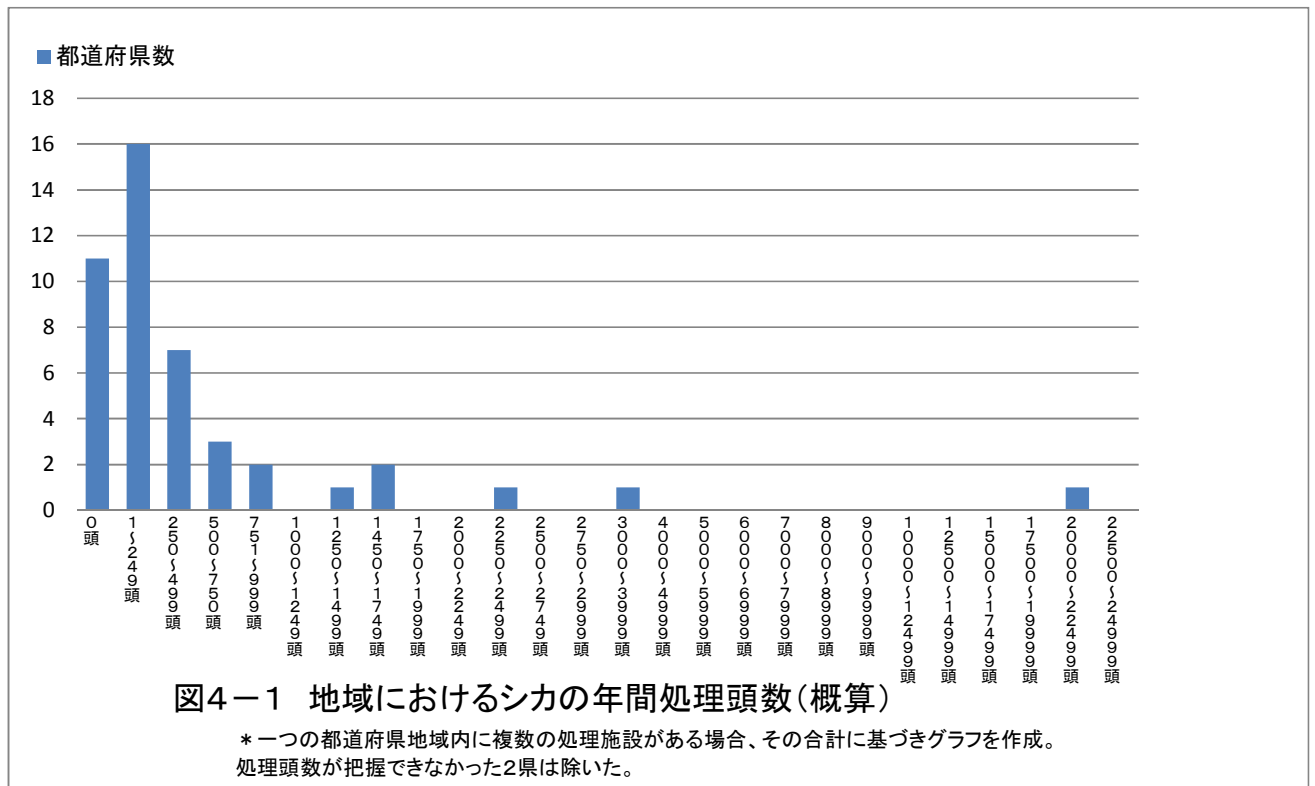
有害鳥獣捕獲等：農林水産業又は生態系等に係る被害の防止の目的で鳥獣の捕獲等を行うこと。

③ 食用としての処理頭数

- 全国の都道府県等に対してアンケート調査を行った結果、平成25年度末において各自治体が把握している野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理場は、全国に451施設であった。処理頭数規模別の施設数については図3のとおりであり、イノシシについては9割が年間100頭以下、シカについては9割が300頭以下、と1施設当たりの処理頭数は小規模なものが多かった。



○ また、食用としての処理頭数（概算）の都道府県数の分布は図4のとおりであり、食用としての処理頭数には大きな地域差があると考えられる。また、と畜場における家畜の処理頭数と比べて著しく小さいものとなっている。



- 食用としての処理頭数について、全国的な経年分布のデータはないが、北海道のシカの食用としての処理量については、平成 16 年度の 0.5 万頭に対し、平成 24 年度には 2.4 万頭に増加している。

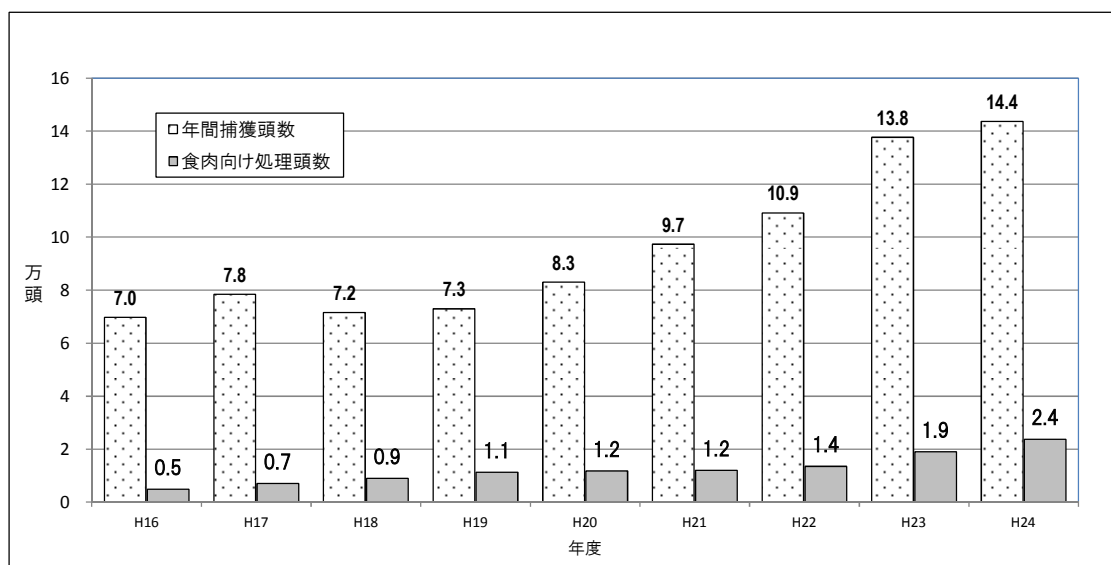


図5. 北海道におけるエゾシカの年間捕獲頭数と食肉向け処理頭数の推移 (H16~H24)

(北海道提供)

3 野生鳥獣肉の衛生管理対策の基本的な考え方

(1) 基本認識

- 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から、野生鳥獣肉の喫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。
- 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、家畜のとさつ解体処理を行う際のと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のチェックや衛生的な取扱いによって食用不適な食肉を確実に排除する仕組みとなるよう、関係事業者による衛生措置が機能的に結びつけられることが必要である。したがって、その実態を踏まえつつも、野生鳥獣肉であっても、その衛生管理が家畜に比べて劣るということがあってはならない。
- このため、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共通して遵守する衛生措置をガイドラインの策定等を通じて明らかにするとともに、それらを遵守する仕組みを策定することが必要である。
- そのうえで、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、都道府県等においては、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、

衛生管理をより確実なものとするための第三者による認定や登録の仕組みを必要に応じて導入することも検討すべきである。

(2) 対応の方向性

① 国としてガイドラインを示し、衛生的な処理を徹底

- 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、関係者が共通して遵守する衛生措置についてガイドラインとして示すべきである。
- また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載するほか、狩猟者や食肉処理業者等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ある。
- ガイドラインは、関係者が共通して遵守する公衆衛生上必要な衛生措置を定めるものであり、国、都道府県等、関係団体等が協力して、関係者に対し、ガイドラインの具体的内容を周知・浸透させていくことが必要である。

② 地域事情を踏まえ、認定・登録制度等の管理体制の構築

- 関係者がガイドラインに基づく衛生措置を遵守することが大前提であるが、都道府県等においては、食用としての処理量や消費量等を踏まえ、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、ガイドラインに基づく監視指導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。

③ 情報発信や普及啓発等の推進

- 消費者に対しても、十分に加熱して喫食することを周知するなど、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、安全に野生鳥獣肉を喫食してもらうために重要である。さらに、国、都道府県等及び関係団体等においては、積極的に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ある。

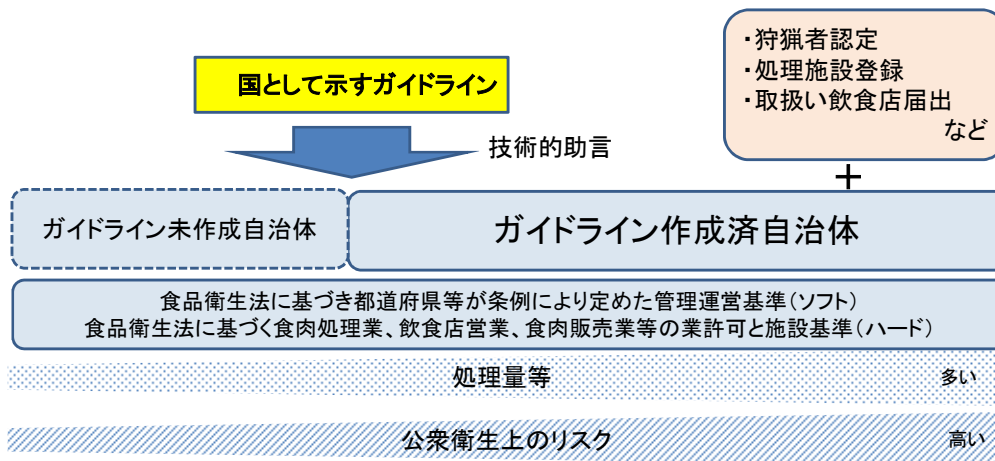


図6. 国として示すガイドラインの位置づけ

4 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た、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ってもらうため、わかりやすい説明が求められる。これらを踏まえて、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遵守する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。
- ガイドラインには、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用と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、狩猟から食肉処理、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、関係者が共通して遵守する衛生措置を盛り込むこととする。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載する。この他、狩猟者や食肉処理業者等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ある。
- 以上のことを踏まえ、リスク管理措置を実際に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、管内の実態等を踏まえ以下の取組を行うことを期待する。なお、本件の自治事務としての性格を踏まえれば、一部の都道府県等において、地域の実情や公衆衛生上のリスクを勘案し、国のガイドラインよりも厳しい独自のガイドラインにより監視指導を行うことについてもまた、十分に想定されるものである。
- 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か、国が示すガイドラインを活用し、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。

- 都道府県等によって実態が異なっている屋外での内臓摘出の取扱については、食肉処理場において内臓摘出を行うことを基本とするが、以下に示す海外の取扱等を参考に、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点から、やむを得ない場合に限り屋外での内臓摘出を可能とする。ただし、その場合であっても、衛生確保が十分行える衛生管理の具体的方法について、適切な食肉の汚染防止及び疾病診断の観点から、ガイドラインに必要な記載を行うべきである。

海外の取扱

- ① 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。
- ② 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及び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

- 屋外で摘出する内臓は、環境からの微生物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ある。屋外で内臓摘出を行う場合は、狩猟者が内臓の異常の有無について確認・記録し、食肉処理業者はその記録を確認すること、また食肉処理施設で内臓摘出を行う場合には、食肉処理業者が内臓の異常の有無について確認、記録することを規定するとともに、これらの判定に資する肉眼所見にかかるカラーアトラスを作成することが必要である。また、摘出した内臓を食用としないことを前提とすれば、屋外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、個体の外観や内臓の異常確認及び内臓摘出に伴う衛生管理を徹底するため、必要な事項を規定したガイドラインが遵守されることが重要である。

- こうした考え方を踏まえ、狩猟から消費に至る関係者が遵守すべき処理方法等

を別添1「野生鳥獣肉の具体的な処理方法」としてとりまとめた。関係者における衛生的な処理が徹底されるためには、別添1に盛り込まれた具体的な内容を周知・浸透させていくことが重要である。特に内臓摘出する狩猟者が、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提にし、適切に判断できるようカラーアトラスの内容等も含めた研修が必要である。このため、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、都道府県等に対しても必要な研修の実施等に努めるとともに、都道府県等が狩猟者や食肉処理業者等の関係者に対して実施する研修に活用できる教材を作成すべきである。

(2) 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度

- 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共通して遵守する衛生措置を盛り込んだガイドラインに基づく取扱を徹底し、全国で一定の衛生管理のレベルを確保することが大前提である。一方、イノシシ及びシカの処理量には地域差があることから、都道府県等においては、食用としての処理量や消費量等を踏まえ、ガイドラインに基づく監視指導を効果的に実施するための仕組みとして、狩猟者や食肉処理事業者等における衛生管理の遵守がより一層担保されるような管理体制を導入することが望まれる。
- 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望まれる。この参考例について、別添2としてとりまとめた。

(3) 野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組み

- 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型肝炎等の疾病に罹患しているなど一定のリスクが認められることから、それを安全に喫食するためには、十分な加熱が必須である。
- 都道府県等においては、野生鳥獣肉を提供している飲食店や販売店における実態等を踏まえ、効果的に監視指導を行うため、必要に応じて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い安全性確保の推進を図ることが望まれる。

(4) 情報発信や普及啓発等

- 4 具体的方策の(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などの普及啓発等が必要である。

①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、食中毒防止のために消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施

②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や衛生的な取扱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、食中毒防止のために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を活用し、普及啓発を実施

③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、食中毒防止のために消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施

(5) その他進めるべき取組

- 国においては、現在得られている野生鳥獣の疾病や食肉処理の衛生管理に関するデータが限定的であることを踏まえ、調査研究を継続し、病原体保有状況や適切な食肉処理方法に関する検証データ等について引き続き蓄積に努め、今後得られた知見を踏まえ、必要に応じてガイドラインの見直しも検討するべきである。
- 国においては、カラーアトラスについては、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、内容を充実させる取組を継続すべきである。
- 都道府県等においては、野生鳥獣の検査センターや一次処理のための冷蔵保管

庫（ステーション）を設置することを検討すべきである。

- 都道府県等においては、狩猟者や食肉処理業者による安全確保の取組を支援する体制として、専門的知見を有する相談窓口を設けることなどを検討すべきである。

5 実施時期の目標

- 今回示す各種の衛生管理措置に係る実施時期についての基本的な考え方は、以下のとおりである。
 - ① まず、国として示すガイドラインは、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共通して遵守する衛生措置を盛り込んだものであることから、都道府県等においては、実施可能な範囲において、本年の狩猟期からこれに基づく指導を始めることが望ましい。
 - ② 改正鳥獣保護法が施行される来年春以降の狩猟頭数の増加を見据え、狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度や野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組みについては、ガイドラインに基づく監視指導を効果的に実施するための管理体制として導入すべきか検討することが望ましい。
- 以上を踏まえ、各関係自治体においては、野生鳥獣肉の食用としての処理頭数、飲食店や販売店の数、ガイドラインを適切に実施するための諸設備の整備状況、その他地域の実情などを勘案しながら、その実施時期について決定することが適切であると考えられる。

6 結びにかえて

野生鳥獣による農林水産業等に係る被害の深刻化を背景として、野生鳥獣を捕獲する必要性が高まっていることに伴い、捕獲した野生鳥獣の食利用への期待が高まっている。その期待に応えるためにも、狩猟から消費に至るまでの各工程において、衛生的な処理を徹底することが大前提となる。

検討会においては、衛生的な処理の徹底が食利用の推進にも資するとの認識のもと、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に具体

的な処理方法を検討した。今後、国、都道府県等、関係団体等が協力しつつ、衛生的な処理の周知・徹底に努めることが必要である。

また、消費者においても、野生鳥獣は、家畜とは異なり、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、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることを認識することが大切である。

検討会においては、消費者に対する周知や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への研修等において理解しやすい説明を実施するとともに、カラーアトラスの内容等について引き続き充実させていくべきとの意見もあった。こうした意見も踏まえ、周知や研修等の際には、野生鳥獣に関する分かりやすい説明に努めるとともに、疾病等に関する必要な調査研究を継続し、カラーアトラスの内容の充実を進める等、一層、衛生管理が徹底されるよう、取組を進めるべきである。

狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度（参考例）

※ 以下は、あくまでも他の制度を参考に記載した例であって、対象者等を踏まえ、都道府県等は必要に応じて柔軟に設定すること。

- (1) 狩猟者の認定制度：捕獲した野生鳥獣を営業上食用に供する施設に搬入しようとする狩猟者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。都道府県知事等は、上記講習会の課程に係る要件を定め、講習会の課程を修了した者に対し、講習会修了証を交付し、当該狩猟者を認定すること。講習会では別添1を活用すること。
- (2) 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の登録制度：都道府県知事等は、野生鳥獣のとさつ、解体等を行う食肉処理業の許可を有する施設の食品衛生責任者に対し、別添1を活用した講習会の受講を義務づけること等の一定の要件を課した上で登録制度を設けること。
- (3) (2) の登録を受けた食肉処理施設にあつては、(1) の認定を受けた狩猟者と契約を締結すること等により、衛生的に処理された個体を仕入れる仕組みを構築すること。
- (4) (1) 及び(2) の講習会の受講資格は、関連の業務に1年以上従事した者とする。課程は、以下に掲げる科目を参考とすること。
 - ①公衆衛生概論
 - ②食品衛生関係法令
 - ③シカ及びイノシシに関連する解剖、病理等
 - ④食肉衛生
 - ⑤関連法令