

生食監発0921第1号
平成28年9月21日

各 $\left[\begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保 健 所 設 置 市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right]$ 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査については、平成28年3月2日付け生食監発0302第5号により御協力をお願いしたところですが、調査結果を別添のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

乳肉安全係 担当：川越 武本
電話：03-5253-1111 内線：2476

別添

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査結果の概要

1. 自治体の施策について

① 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況

調査対象 142 自治体のうち、厚生労働省のガイドラインを参考にしつつ、地域の実情に応じた独自のガイドライン（マニュアル等）を作成している（あるいは既存のガイドラインの更新を検討している）と回答した自治体は以下の 34 自治体。

| | | | | |
|-----|-----|------|-----|------|
| 北海道 | 福井県 | 岡崎市 | 島根県 | 高知県 |
| 岩手県 | 山梨県 | 三重県 | 岡山県 | 福岡県 |
| 栃木県 | 長野県 | 滋賀県 | 山口県 | 熊本県 |
| 埼玉県 | 岐阜県 | 兵庫県 | 下関市 | 大分県 |
| 千葉県 | 静岡県 | 奈良県 | 徳島県 | 宮崎県 |
| 富山県 | 愛知県 | 和歌山県 | 香川県 | 鹿児島県 |
| 石川県 | 豊田市 | 鳥取県 | 高松市 | |

県内の野生鳥獣肉の衛生管理手法を統一するため、上記の都道府県が策定したガイドラインを使用していると回答した政令市・中核市・保健所設置市は 21 自治体であった。

独自のガイドラインを策定していない自治体について、厚生労働省のガイドラインを活用していると回答したのは 66 自治体であった。

野生鳥獣肉の処理実態が無いと回答したのは 21 自治体であった（ただし、事案が生じる場合は厚生労働省のガイドラインを使用）。

② 食肉処理業の許可に上乗せした登録制度

食品衛生法に基づく食肉処理業の許可に上乗せした野生鳥獣処理の施設登録制度を導入していたのは 7 自治体であった。（栃木県、群馬県、千葉県、長野県、岐阜県、三重県、鳥取県）

③ 狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会

狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会を開催していると回答したのは 29 自治体であった。

開催頻度は、年に 2 回以上（6 自治体）、年 1 回（9 自治体）、狩猟者免許取得時（7 自治体）、不定期（5 自治体）であった。

また、疾病排除の講習会を開催していると回答したのは 15 自治体であった。開催頻度は、年に 2 回以上（3 自治体）、年 1 回（3 自治体）、2 年に 1 回（2

自治体) 狩猟者免許取得時 (2 自治体)、不定期 (5 自治体) であった。

④ 相談窓口の設置

狩猟者や処理施設従業員が処理野生鳥獣の異常・疾病の有無について相談できる窓口を設置していると回答したのは 20 自治体であった。

主な相談窓口は、食肉衛生検査所や保健所 (食品衛生関係) であった。

2. 狩猟・運搬に関する規定について

独自のガイドラインを策定している 34 自治体及び都道府県策定のガイドラインを活用していると回答した 21 自治体の計 55 自治体を対象として集計を行った。

① 狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間

狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間を明確に規定していると回答したのは 7 自治体であった。運搬時間は、1 時間から 2 時間以内の間で規定されていた。

また、運搬時間に例外規定を設けている自治体は 5 自治体では、保冷など低温で運搬可能なことを例外条件としていた。

② 内臓摘出の場所

屋外での内臓摘出を認めていないと回答したのは 18 自治体であった。

内臓摘出は原則食肉処理場で行うが、条件によって屋外で行うことも認めていると回答したのは 37 自治体であった。屋外で内臓摘出を認める条件の例として、夏場など気温が高いときに内臓が傷んでしまう場合や夏場に限定するといった回答があった。

3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について

① 食肉処理業の許可を有する野生鳥獣処理施設

食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理施設は、全国で計 552 施設であった。(東北地方や関東地方において、原子力災害対策特別措置法第 20 条第 2 項の規定に基づく食品の出荷制限等の影響により休止中の施設は計上されていない。)

野生鳥獣処理施設数が多い都道府県

| | 都道府県 | 施設数 | 独自の GL の策定 |
|---|------|-----|------------|
| 1 | 北海道 | 93 | ○ |
| 2 | 兵庫県 | 41 | ○ |
| 3 | 宮崎県 | 29 | ○ |
| 4 | 岡山県 | 24 | ○ |
| 5 | 岐阜県 | 23 | ○ |

552 施設のうち、シカ専用の施設は 100 施設、イノシシ専用の施設は 140 施設、シカ及びイノシシ専用の施設は 236 施設、シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取り扱う施設は 76 施設であった。

552 施設を通年稼働と狩猟期のみの稼働施設別に分けた場合、狩猟期のみ稼働している施設は 257 施設であった。

552 施設のうち、477 施設が民設民営、48 施設が公設民営、27 施設が公営施設であった。

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

552 施設中 84 施設は、罠により捕獲された又は養鹿場等で飼育された野生鳥獣を生体として受け入れていた。残りの施設は捕殺された野生鳥獣を受け入れているが、さらに、その半数の施設は内臓摘出されていないと体のみを受け入れていた。

捕殺した野生鳥獣を処理施設まで運搬する方法については、一般的には常温で運搬されており、冷蔵車や氷等で冷却しながら運搬すると回答したのは 81 施設であった。

③ 処理施設の規模

78%の施設は従業員 2 人以下、19.2%の施設は従業員 5 人以下と回答した。

年間処理頭数が 1,000 頭を超える規模の施設の数、シカを取り扱う施設で 7 施設、イノシシを取り扱う施設で 1 施設であった。

一方、シカ取扱い施設の 78%、イノシシ取扱い施設の 91%は、年間処理頭数が 100 頭以下の施設であった。

④ 処理施設における厚労省ガイドライン実施状況（自己申告）

回答に応じた 478 施設の受入後の野生鳥獣肉の処理・衛生管理状況について、「冷蔵設備の温度管理」、「疾病排除」、「汚染を防止するための解体処理」は各項目とも高い実施状況であった。一方、「解体処理の記録」、「トレーサビリティ」、「金属探知の実施」、「細菌検査」については、未実施の施設が多かった。

また、シカを取り扱う施設は、イノシシを取り扱う施設に比べ、実施状況が高い傾向にあった。

4. 加工、調理、販売について

① 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導

自治体は、保健所による営業許可の更新時や監視指導等の機会、認証登録制度、ウェブサイト情報、グルメガイド等により、野生鳥獣肉を取り扱う加工、調理、販売施設を把握していた。

② 自治体による野生鳥獣肉（加工品も含む）の収去検査

野生鳥獣肉（加工品も含む）の収去検査を行っているとは報告したのは12自治体であった。収去検査の項目は、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス等であった。

③ 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する衛生管理指導

保健所から施設に対して、十分な加熱調理の徹底、食肉処理に使用する器具・容器の殺菌・消毒、温度管理（10℃以下）、家畜由来食肉との区別保管等について監視指導を行っている。監視指導の回数は、最も多い自治体で年に4回、平均で年1回程度であった。

5. 消費について

消費者への普及啓発

野生鳥獣肉の処理・流通実態がある自治体からは、意見交換会、パンフレット、ホームページ等を通じて、消費者に対する野生鳥獣肉の安全性に関する情報提供が行われていた。

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「①施策について」(アンケート結果)

| 1. 全国自治体(都道府県、保健所設置市、特別区)における野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況 | 自治体数 |
|--|------|
| ①平成26年11月時点で策定済みの自治体のガイドラインをそのまま使用 | 12 |
| ②厚生労働省作成のガイドライン(平成26年11月)を受けて改正 | 14 |
| ③厚生労働省作成のガイドラインを受けて改正を検討中 | 4 |
| ④厚生労働省作成のガイドラインを受けて新たに策定 | 4 |
| ⑤都道府県策定のガイドラインを活用している保健所設置市 | 21 |
| ⑥厚生労働省作成のガイドラインを活用 | 66 |
| ⑦野生鳥獣肉の流通実態等がないため、ガイドラインを活用する必要がない | 21 |

計 142

| 2. 1において①～④を選択した自治体におけるガイドラインの位置づけ | 自治体数 |
|------------------------------------|------|
| ①条例 | 0 |
| ②要綱・要領 | 17 |
| ③その他 例:通知・指針・内規 など | 17 |

計 34

| 3. 野生鳥獣の処理施設に対する登録制度 | 自治体数 |
|--|------|
| (1)食肉処理業の許可に上乗せして、野生鳥獣の処理施設に対する登録制度を設けているか。 | 7 |
| (2)登録制度を設けている場合、食品衛生責任者以外の資格者(講習会の修了者等)の設置を要件としているか。 | 3 |

| (3)登録・資格制度の名称、または制度の根拠となる要綱・要領 | |
|---|-----|
| 野生獣肉処理責任者設置要領 | 栃木県 |
| 「群馬県野生鳥獣衛生処理施設登録制度実施要綱」及び「群馬県野生鳥獣処理衛生管理者設置指導要領」 | 群馬県 |
| 千葉県イノシシ肉処理衛生管理講習会及びイノシシ肉処理衛生管理者に関する要領 | 千葉県 |
| 信州産シカ肉認証制度(信州ジビエ研究会と長野県(担当は林務部局)が連名で施設の認証を行うもの。「信州産シカ肉処理施設認証要綱」及び「信州産シカ肉処理施設認証要領」) | 長野県 |
| ぎふジビエ登録制度実施要領(農政部局により登録を実施。) | 岐阜県 |
| みえジビエ登録制度 | 三重県 |
| 「鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン」において、知事が行う「獣肉解体責任者」の設置を明記している。*ガイドラインと別の制度を設ける予定はないが、ガイドラインに基づく講習会実施要領として対応する予定。 | 鳥取県 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「①施策について」(アンケート結果)

| | 自治体数 |
|--|--|
| 4. (1) 狩猟者や食肉処理施設等を対象とした衛生管理講習会を実施している自治体 | 29 |
| (2) 開催頻度(自治体数) | ○必要に応じて(3) ○不定期(2) ○狩猟者免許更新時(7) ○2年に1回(2) ○年1回(9) ○年2回以上(6) |
| 5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体 | 15 |
| (2) 開催頻度(自治体数) | ○必要に応じて(2) ○不定期(3) ○狩猟者免許更新時(2) ○2年に1回(2) ○年1回(3) ○年2回以上(3) |
| 6. (1) 鳥獣捕獲・処理の際、疾病排除の判断に迷った際の相談窓口を設置している自治体 | 20 |
| (2) 相談窓口(自治体数) ※回答については重複も含む。 | ○食肉衛生検査所(13) ○保健所(10) ○家畜保健衛生所(2) ○動物研究センター(1) |
| 7. 監視指導計画において、野生鳥獣の取扱いのある施設(食肉処理業の他、食肉販売業、飲食店営業を含む。)に対する特別な監視指導を行っている自治体 | 25 |

| 8. 自治体が行った野生鳥獣の病原体保有状況に関する調査・研究の例 | 自治体名 |
|--|------|
| ・野生鳥獣肉を含む食肉動物のSarcocystis感染による食中毒の可能性 | 埼玉県 |
| ・イノシシにおけるE型肝炎ウイルスの保有状況調査 | 富山県 |
| ・野生獣(シカ)のSFTSウイルス保有状況調査 | 岐阜県 |
| ・静岡県内で捕獲した野生動物におけるレプトスピラ検出状況 ・イノシシの「人獣共通感染症」に関する実態把握 | 静岡県 |
| ・市内ジビエ処理施設で処理されたイノシシ及びシカのE型肝炎ウイルス保有状況調査 | 岡崎市 |
| ・徳島県における各種動物のトキソプラズマ抗体保有状況について(H27年度全国公衆衛生獣医師協議会) ・E型肝炎ウイルス、日本紅斑熱、ツツガムシ病、SFTS、野兔病、住肉孢子虫、病原性大腸菌、カンピロバクター、エルシニア調査 | 徳島県 |
| ・滋賀県に生息するシカの病原体保有状況調査 | 滋賀県 |
| ・野生動物の病原体保有状況に関する研究 | 長崎県 |
| ・鹿児島県におけるイノシシの筋肉サンプルから検出された肺吸虫の調査 | 鹿児島県 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成28年4月1日時点)
「②狩猟・運搬について」(アンケート結果)

| | |
|---|------|
| 1. (1)狩猟した動物を食肉処理施設に搬入するまでの具体的な時間の規定 (独自のガイドラインを策定している34自治体及び都道府県策定のガイドラインを活用している21自治体を対象) | 自治体数 |
| | 7 |
| (2) 自治体のガイドラインにおける時間の具体的な規定例及びその理由 マニュアルに「できれば1時間以内に搬入されることが望ましい」と表記。 | 自治体 |
| 食肉処理施設への搬入は、狩猟個体の搬送は、低温状態で行い、止め刺し後1時間以内を目安としている。 | 大分県 |
| 概ね2時間を目安とし、季節、気温、冷却の実施を有無等を勘案。 | 埼玉県 |
| 止め刺しから夏場(4月～10月)は概ね60分以内、冬場(11月～3月)は概ね90分以内 | 山梨県 |
| 止め刺し後のと体の品質低下について、経験的に許容できると考えられる条件(温度、時間)とした。 | 三重県 |
| 2. (1) 食肉処理施設への搬入時間の例外規定 (独自のガイドラインを策定している34自治体及び都道府県策定のガイドラインを活用している21自治体を対象) | 自治体数 |
| | 5 |
| (2) (1)の例外規定の例 | |
| 季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案 | 山梨県 |
| 保冷車使用など、低温状態で個体を搬送できる場合は、概ね120分以内 | 三重県 |
| 1時間以内の搬入ができない場合には、冷蔵保管し搬入 | 大分県 |
| 3. (1) 内臓摘出場所の規定(独自のガイドラインを策定している34自治体及び都道府県策定のガイドラインを活用している21自治体を対象) | 自治体数 |
| ①食肉処理場で必ず行う(屋外で内臓摘出された動物の受入は認めない) | 18 |
| ②原則として食肉処理場で行うが、条件によって屋外での内臓摘出も認める。 | 37 |
| (2) 屋外での内臓摘出を認める条件の例 | |
| 夏場に限定 | 栃木県 |
| 夏場もしくは運搬距離の長さ | 奈良県 |
| 洗浄に飲用水の使用を条件 | 熊本県 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

1 野生鳥獣をとさつ解体する食肉処理場(食肉処理業に限る。)について

| ①処理施設数(野生鳥獣の種類別及び稼働状況別) | 施設総数 | 通年処理の施設数 | 狩猟期のみ稼働施設数 |
|---|------|----------|------------|
| a) 施設総数 | 552 | 295 | 257 |
| b) a)のうちシカ専用の処理場 | 100 | 48 | 52 |
| c) a)のうちイノシシ専用の処理場 | 140 | 44 | 96 |
| d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場 | 236 | 154 | 82 |
| e) a)のうちシカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理場 | 76 | 49 | 27 |
| ②処理場の設置者・運営者(許可申請者) | | | 施設数 |
| a)公設公営の処理場 | | | 27 |
| b)公設民営の処理場 | | | 48 |
| c)民設民営の処理場 | | | 477 |
| ③処理場の野生鳥獣の主な仕入れ元 | | | 施設数 |
| a) 狩猟の方法、技術、取扱いの衛生面において確認できている狩猟者からと体、生体を仕入れる | | | 499 |
| b) 狩猟の方法、技術、取扱いの衛生面が不明な狩猟者であっても、と体、生体を仕入れる | | | 15 |
| c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる | | | 8 |
| d) その他 | | | 29 |
| ④処理場への野生鳥獣(生体以外)の運搬方法 | | | 施設数 |
| a) 処理場従業員が、現地に赴き、冷蔵車で運搬する | | | 17 |
| b) 処理場従業員が、現地に赴き、氷等で冷却しながら運搬する | | | 25 |
| c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する | | | 111 |
| d) 狩猟者が、冷蔵車で運搬する | | | 5 |
| e) 狩猟者が、氷等で冷却しながら運搬する | | | 34 |
| f) 狩猟者が、常温で運搬する | | | 324 |
| g)その他 | | | 34 |
| ⑤処理場に搬入する野生鳥獣の状態 | | | 施設数 |
| a) 生体(罾で生け捕りしたものを養鹿場等での一時飼育したもの) | | | 11 |
| b) 生体(罾で生け捕りしたもの) | | | 73 |
| c) 内臓摘出していないと体のみ | | | 251 |
| d) 衛生的な取扱いについての条件を設けて内臓摘出したと体も受け入れている | | | 172 |
| e) 衛生的な取扱いについての条件を設けずに内臓摘出したと体も受け入れている | | | 44 |
| ⑥解体作業が搬入翌日になる施設 | | | |
| 施設数 | | 138 | |
| 翌日までの保管方法 | | | 施設数 |
| a) 解体済みの枝肉等とは別の冷蔵庫内 | | | 74 |
| b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内 | | | 20 |
| c) その他 | | | 44 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

1 野生鳥獣をとさつ解体する食肉処理場(食肉処理業に限る。)について

| | |
|------------------------------|-----|
| ⑦処理場で主にとさつ解体(解体のみも含む)を行う者の種別 | 施設数 |
| 処理場の従業員 | 494 |
| 野生鳥獣を狩猟した狩猟者 | 44 |
| その他 | 10 |
| ⑧処理場で解体にあたる従事者の人数 | 施設数 |
| 1～2人 | 430 |
| 3～5人 | 106 |
| 6人～10人 | 13 |
| 11人以上 | 2 |

⑨ (1) ①aのうち、年間を通して処理を行う処理場の年間解体頭数

| 平成26年度実績 | シカ | イノシシ | その他の野生鳥獣 |
|----------------|-----|------|----------|
| 50頭以下/年 | 105 | 128 | 34 |
| 50頭超～100頭以下 | 28 | 31 | 1 |
| 100頭超～300頭以下 | 38 | 23 | 1 |
| 300頭超～500頭以下 | 9 | 2 | 1 |
| 500頭超～1000頭以下 | 9 | 2 | 0 |
| 1000頭超～1500頭以下 | 2 | 0 | 0 |
| 1500頭超 | 1 | 1 | 0 |
| ⑨ (1)平成27年度実績 | シカ | イノシシ | その他の野生鳥獣 |
| 50頭以下/年 | 115 | 134 | 42 |
| 50頭超～100頭以下 | 30 | 34 | 1 |
| 100頭超～300頭以下 | 39 | 22 | 1 |
| 300頭超～500頭以下 | 8 | 5 | 2 |
| 500頭超～1000頭以下 | 8 | 3 | 0 |
| 1000頭超～1500頭以下 | 4 | 0 | 0 |
| 1500頭超 | 3 | 1 | 0 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

⑨ (2) ①a)のうち、狩猟期のみ処理を行う処理場の年間解体頭数

| ⑨ (2)平成26年度実績 | シカ | イノシシ | その他の野生鳥獣 |
|----------------|-----|------|----------|
| 50頭以下/年 | 103 | 147 | 12 |
| 50頭超～100頭以下 | 14 | 13 | 1 |
| 100頭超～300頭以下 | 3 | 6 | 5 |
| 300頭超～500頭以下 | 6 | 0 | 0 |
| 500頭超～1000頭以下 | 2 | 0 | 3 |
| 1000頭超～1500頭以下 | 1 | 0 | 0 |
| 1500頭超 | 0 | 0 | 0 |
| ⑨ (2)平成27年度実績 | シカ | イノシシ | その他の野生鳥獣 |
| 50頭以下/年 | 120 | 154 | 14 |
| 50頭超～100頭以下 | 11 | 12 | 2 |
| 100頭超～300頭以下 | 9 | 3 | 6 |
| 300頭超～500頭以下 | 2 | 0 | 0 |
| 500頭超～1000頭以下 | 4 | 0 | 2 |
| 1000頭超～1500頭以下 | 0 | 0 | 1 |
| 1500頭超 | 0 | 0 | 0 |

5. 食肉処理業以外の施設での野生鳥獣肉の処理状況

| ① 野生鳥獣肉の処理における食肉処理業以外の許可形態について | | |
|---|-----|------|
| 許可形態 | 施設数 | 自治体数 |
| a) 食肉販売業 | 43 | 12 |
| b) 飲食店営業 | 6 | 4 |
| ② ①の営業許可に対し、野生鳥獣の処理を認めた際に考慮した事項の例 | | |
| 飲食店調理室と食肉処理室を分けること。 | | |
| 処理場を設けること。処理場にはとさつ処理室をもうけること。 | | |
| 鳥又は獣畜をと殺し、又は解体する場合は、専用の処理室を設け、これに処理台を専用に備えること。 | | |
| 許可の上乗せ要件ではないが、県のガイドラインにより食肉処理業以外であっても、必要に応じて食肉処理業の業種別基準に準じた施設、設備を設けるよう指導している。 | | |
| ジビエ処理専用の施設 | | |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「③処理状況について」
自治体別 処理施設数と内訳

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

| 自治体数 | | 総施設数 | シカ専用 処理場 | イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場 |
|------|-------|------|-------------|---------------|------------------|-------------------------------|
| 北海道 | 北海道 | 89 | 72 | 0 | 0 | 17 |
| | 札幌市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小樽市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 函館市 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 旭川市 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 93 | 76 | 0 | 0 | 17 |
| 青森県 | 青森県 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 青森市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 岩手県 | 岩手県 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| | 盛岡市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 宮城県 | 宮城県 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 仙台市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 秋田県 | 秋田県 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 秋田市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 山形県 | 山形県 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| | 小計 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 福島県 | 福島県 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 郡山市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | いわき市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 茨城県 | 茨城県 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 小計 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 栃木県 | 栃木県 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 宇都宮市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 群馬県 | 群馬県 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 前橋市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 高崎市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 埼玉県 | 埼玉県 | 3 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| | 川越市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | さいたま市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 越谷市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 3 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| 千葉県 | 千葉県 | 4 | 0 | 1 | 1 | 2 |
| | 千葉市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 船橋市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 柏市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 4 | 0 | 1 | 1 | 2 |

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

| 自治体数 | 総施設数 | シカ専用 処理場 | イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場 | |
|------|------|-------------|---------------|------------------|-------------------------------|----|
| 東京都 | 東京都 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 千代田区 | 2 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | 中央区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 港区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 新宿区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 文京区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 台東区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 墨田区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 江東区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 品川区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 目黒区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 大田区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 世田谷区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 渋谷区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 中野区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 杉並区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 豊島区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 北区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 荒川区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 板橋区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 練馬区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 足立区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 葛飾区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 江戸川区 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 八王子市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 町田市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 小計 | 3 | 2 | 0 | 0 | 1 | |
| 神奈川県 | 神奈川県 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 横浜市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 川崎市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 横須賀市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 相模原市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 藤沢市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 新潟県 | 新潟県 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | 新潟市 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| | 小計 | 9 | 0 | 2 | 0 | 7 |
| 富山県 | 富山県 | 3 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| | 富山市 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 小計 | 4 | 0 | 1 | 0 | 3 |
| 石川県 | 石川県 | 3 | 0 | 2 | 0 | 1 |
| | 金沢市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 3 | 0 | 2 | 0 | 1 |
| 福井県 | 福井県 | 12 | 0 | 5 | 4 | 3 |
| | 小計 | 12 | 0 | 5 | 4 | 3 |
| 山梨県 | 山梨県 | 5 | 3 | 0 | 2 | 0 |
| | 小計 | 5 | 3 | 0 | 2 | 0 |
| 長野県 | 長野県 | 20 | 2 | 0 | 9 | 9 |
| | 長野市 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 小計 | 21 | 2 | 0 | 9 | 10 |
| 岐阜県 | 岐阜県 | 22 | 2 | 4 | 15 | 1 |
| | 岐阜市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 小計 | 23 | 2 | 4 | 16 | 1 |

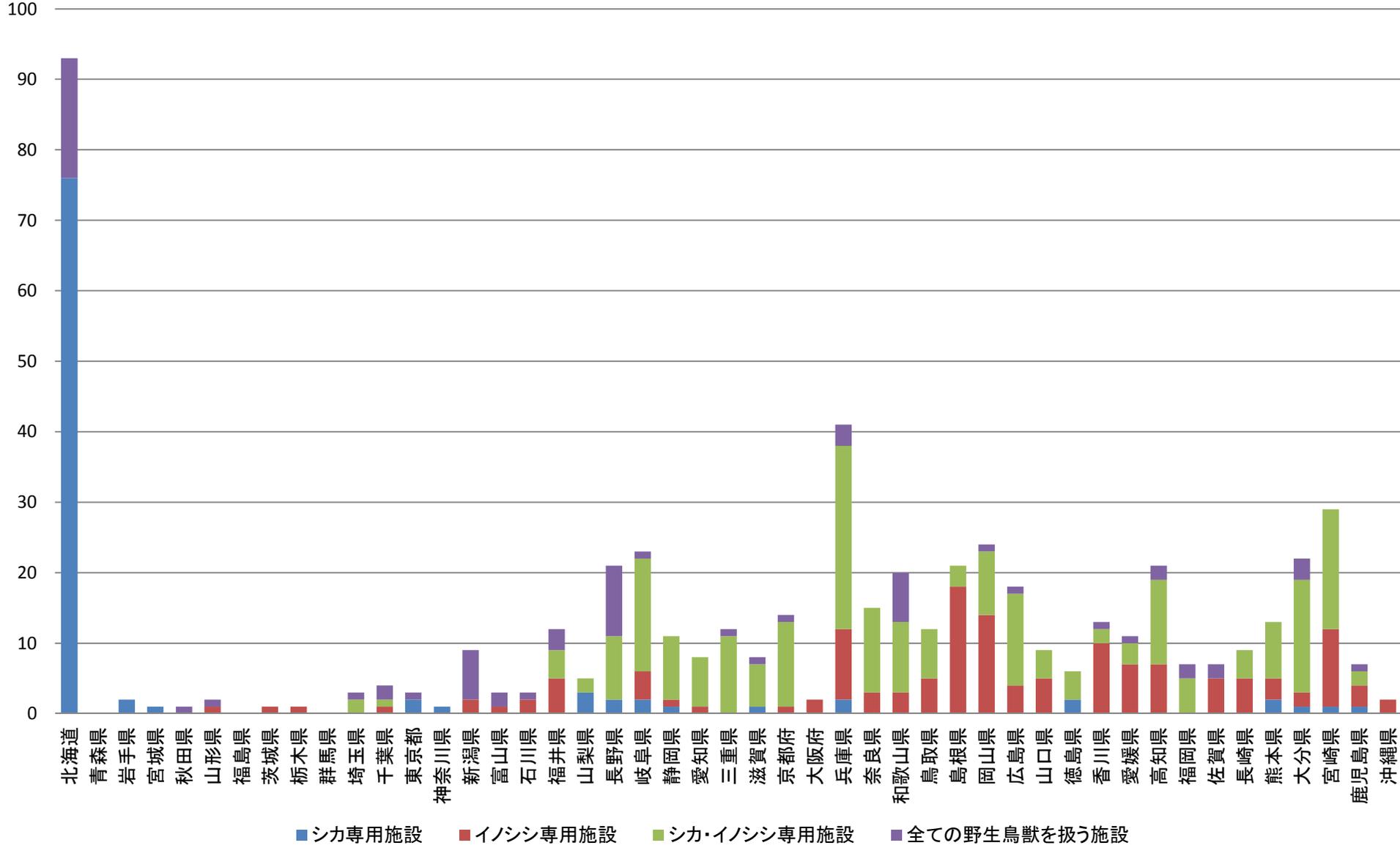
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

| 自治体数 | | 総施設数 | シカ専用 処理場 | イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場 |
|------|------|------|-------------|---------------|------------------|-------------------------------|
| 静岡県 | 静岡県 | 6 | 1 | 0 | 5 | 0 |
| | 静岡市 | 3 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| | 浜松市 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| | 小計 | 12 | 1 | 1 | 9 | 1 |
| 愛知県 | 愛知県 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| | 名古屋市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 豊田市 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | 豊橋市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 岡崎市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 小計 | 8 | 0 | 1 | 7 | 0 |
| 三重県 | 三重県 | 12 | 0 | 0 | 11 | 1 |
| | 四日市市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 12 | 0 | 0 | 11 | 1 |
| 滋賀県 | 滋賀県 | 8 | 1 | 0 | 6 | 1 |
| | 大津市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 8 | 1 | 0 | 6 | 1 |
| 京都府 | 京都府 | 14 | 0 | 1 | 12 | 1 |
| | 京都市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 14 | 0 | 1 | 12 | 1 |
| 大阪府 | 大阪府 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | 大阪市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 東大阪市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 高槻市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 豊中市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 枚方市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| 兵庫県 | 兵庫県 | 40 | 2 | 10 | 25 | 3 |
| | 神戸市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 尼崎市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 姫路市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 西宮市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 41 | 2 | 10 | 26 | 3 |
| | 奈良県 | 奈良県 | 13 | 0 | 2 | 11 |
| 奈良市 | | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 小計 | | 15 | 0 | 3 | 12 | 0 |
| 和歌山県 | 和歌山県 | 13 | 0 | 3 | 10 | 0 |
| | 和歌山市 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| | 小計 | 20 | 0 | 3 | 10 | 7 |
| 鳥取県 | 鳥取県 | 12 | 0 | 5 | 7 | 0 |
| | 小計 | 12 | 0 | 5 | 7 | 0 |
| 島根県 | 島根県 | 21 | 0 | 18 | 3 | 0 |
| | 小計 | 21 | 0 | 18 | 3 | 0 |
| 岡山県 | 岡山県 | 21 | 0 | 13 | 7 | 1 |
| | 岡山市 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | 倉敷市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 小計 | 24 | 0 | 14 | 9 | 1 |
| 広島県 | 広島県 | 13 | 0 | 3 | 10 | 0 |
| | 広島市 | 3 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| | 呉市 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | 福山市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 18 | 0 | 4 | 13 | 1 |
| 山口県 | 山口県 | 6 | 0 | 5 | 1 | 0 |
| | 下関市 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| | 小計 | 9 | 0 | 5 | 4 | 0 |

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

| 自治体数 | | 総施設数 | シカ専用 処理場 | イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ専用 処理場 | シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場 |
|------|------|------|-------------|---------------|------------------|-------------------------------|
| 徳島県 | 徳島県 | 6 | 2 | 0 | 4 | 0 |
| | 小計 | 6 | 2 | 0 | 4 | 0 |
| 香川県 | 香川県 | 10 | 0 | 8 | 2 | 0 |
| | 高松市 | 3 | 0 | 2 | 0 | 1 |
| | 小計 | 13 | 0 | 10 | 2 | 1 |
| 愛媛県 | 愛媛県 | 9 | 0 | 6 | 2 | 1 |
| | 松山市 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | 小計 | 11 | 0 | 7 | 3 | 1 |
| 高知県 | 高知県 | 19 | 0 | 5 | 12 | 2 |
| | 高知市 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | 小計 | 21 | 0 | 7 | 12 | 2 |
| 福岡県 | 福岡県 | 7 | 0 | 0 | 5 | 2 |
| | 福岡市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 北九州市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 大牟田市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 久留米市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 7 | 0 | 0 | 5 | 2 |
| 佐賀県 | 佐賀県 | 7 | 0 | 5 | 0 | 2 |
| | 小計 | 7 | 0 | 5 | 0 | 2 |
| 長崎県 | 長崎県 | 7 | 0 | 5 | 2 | 0 |
| | 長崎市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 佐世保市 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 小計 | 9 | 0 | 5 | 4 | 0 |
| 熊本県 | 熊本県 | 12 | 2 | 2 | 8 | 0 |
| | 熊本市 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 小計 | 13 | 2 | 3 | 8 | 0 |
| 大分県 | 大分県 | 20 | 1 | 2 | 14 | 3 |
| | 大分市 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | 小計 | 22 | 1 | 2 | 16 | 3 |
| 宮崎県 | 宮崎県 | 24 | 1 | 6 | 17 | 0 |
| | 宮崎市 | 5 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| | 小計 | 29 | 1 | 11 | 17 | 0 |
| 鹿児島県 | 鹿児島県 | 7 | 1 | 3 | 2 | 1 |
| | 鹿児島市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 7 | 1 | 3 | 2 | 1 |
| 沖縄県 | 沖縄県 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | 那覇市 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| 総合計 | | 552 | 100 | 140 | 236 | 76 |

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数



野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

6. 食肉処理場で処理された野生鳥獣肉の出荷先及び出荷状態

①平成26年度

| 出荷先 | 出荷状態 | 総数 | 背割りしていない枝肉 | 背割りした枝肉 | 大～中分割骨付き | 脱骨済みブロック肉 | 細切 |
|-------------------------|------|-----|------------|---------|----------|-----------|-----|
| 食肉処理場 | | 46 | 5 | 1 | 5 | 29 | 18 |
| 食肉製品、そうざい等の製造所 | | 71 | 2 | 3 | 6 | 52 | 13 |
| 対面販売の食肉販売店 | | 145 | 1 | 1 | 5 | 98 | 92 |
| 飲食店、旅館、民宿等 | | 364 | 7 | 14 | 32 | 301 | 134 |
| インターネットによる食肉販売 | | 153 | 1 | 0 | 2 | 60 | 100 |
| その他 | | 178 | 5 | 1 | 3 | 60 | 116 |
| 処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 | | | | 188 | | | |

②平成27年度

| 出荷先 | 出荷状態 | 総数 | 背割りしていない枝肉 | 背割りした枝肉 | 大～中分割骨付き | 脱骨済みブロック肉 | 細切 |
|-------------------------|------|-----|------------|---------|----------|-----------|-----|
| 食肉処理場 | | 48 | 10 | 3 | 6 | 33 | 10 |
| 食肉製品、そうざい等の製造所 | | 87 | 3 | 3 | 6 | 60 | 26 |
| 対面販売の食肉販売店 | | 170 | 2 | 2 | 5 | 107 | 98 |
| 飲食店、旅館、民宿等 | | 458 | 11 | 23 | 42 | 338 | 184 |
| インターネットによる食肉販売 | | 159 | 2 | 1 | 4 | 64 | 106 |
| その他 | | 174 | 5 | 1 | 5 | 79 | 97 |
| 処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 | | | | 240 | | | |

7. 行政による野生鳥獣肉の枝肉の拭き取り検査(食肉処理場)の概要

| | |
|--|-----|
| 管轄保健所により、衛生指導監視のため、一般細菌数と大腸菌群について最終洗浄後の枝肉の左側胸部及び臀部をふきふきチェックで拭き取り、ペトリフィルムで培養し測定 | 山梨県 |
| 平成27年度、ぎふジビエ登録処理施設を1施設選定して、枝肉の拭き取り検査を実施(一般細菌数、大腸菌群数) | 岐阜県 |
| Pro-mediaST-25PBS(株式会社エルメックス)を用い、枝肉10×10cm ² を拭き取り、一般細菌数は、標準寒天培養法で、大腸菌群はペトリフィルム培養法でそれぞれ測定。監視指導に利用している。 | 愛知県 |
| 事業者が枝肉をふきふきチェックで拭き取り、行政の検査機関にて培養法で一般細菌数、大腸菌群数を測定。農林水産部を主体とした自主衛生管理の確立のための事業として実施しているもので、衛生状況の参考としている。 | 三重県 |
| ジビエ振興協議会が行うスタンプ培地による細菌検査の実施に、行政が協力している。 | 鳥取県 |
| 平成27年度厚生労働省科学研究の一環として、イノシシ枝肉の胸部及び肛門周囲部を拭き取り、ペトリフィルム法により一般細菌数及び大腸菌群数を測定した。 | 島根県 |
| 平成26年度:はく皮直後2件、枝肉2件、二次処理中のもの1件(それぞれふきとりエースでふきとり)生菌数、大腸菌群、E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、EHEC0157、EHEC026を検査。結果については、監視指導、調査研究に利用。 平成27年度:なし(食肉の検査を実施) | 岡山県 |
| 平成27年度の新規許可時に枝肉をふきふきチェックで拭き取り、ペトリフィルムで培養し、一般細菌、大腸菌群及び大腸菌を測定した。その結果を監視指導に利用している。 | 山口県 |
| カット済肉をふきふきチェックで拭き取り、ペトリフィルム等で培養後、一般生菌数、大腸菌群数を測定し、監視指導に活用している。 | 徳島県 |
| 施設、枝肉、従業員の手指等を拭き取り、生菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクターを検査(平成27年度は5施設で実施)。監視指導に利用している。 | 高知県 |

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉処理場における調査票(個票のアンケート結果)**

※ 回答のあった478施設の内1施設については休止中であり、遵守状況等が不明であったため、施設数に計上していない。

| 施設数 総数 | 全施設 477 ※ | | | シカのみ 75 | | | イノシシのみ 135 | | | シカとイノシシ 202 | | | シカ・イノシシ以外 65 | | |
|---|--------------|----------|-----|------------|-----------|-----|---------------|----------|----------|----------------|----------|-----|-----------------|----------|----------|
| | 施設数 | 割合 | 回答数 | 施設数 | 割合 | 回答数 | 施設数 | 割合 | 回答数 | 施設数 | 割合 | 回答数 | 施設数 | 割合 | 回答数 |
| 2. 処理場の設置者・運営者(許可申請者)について | 22 | 4.6 (%) | 4 | 4 | 5.3 (%) | 4 | 3.0 (%) | 14 | 6.9 (%) | 0 | 0.0 (%) | 0 | 0.0 (%) | 0 | 0.0 (%) |
| a. 公設公営の処理場 | 44 | 9.2 (%) | 7 | 7 | 9.3 (%) | 8 | 5.9 (%) | 23 | 11.4 (%) | 6 | 9.2 (%) | 6 | 9.2 (%) | 6 | 9.2 (%) |
| b. 公設民営の処理場 | 411 | 86.4 (%) | 64 | 64 | 85.3 (%) | 123 | 91.1 (%) | 165 | 81.7 (%) | 59 | 90.8 (%) | 59 | 90.8 (%) | 59 | 90.8 (%) |
| c. 民設民営の処理場 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ガイドライン条項 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 |
| 1 狩猟者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。 | 364 | 86.1 (%) | 423 | 63 | 91.3 (%) | 69 | 81 | 79.4 (%) | 102 | 168 | 87.5 (%) | 192 | 52 | 86.7 (%) | 60 |
| 2 食肉処理施設の施設設備等 (1) 食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 イ 摂氏83度以上の温湯供給設備 | 367 | 83.6 (%) | 439 | 72 | 98.6 (%) | 73 | 75 | 69.4 (%) | 108 | 174 | 88.8 (%) | 196 | 46 | 74.2 (%) | 62 |
| ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備 | 365 | 85.1 (%) | 429 | 65 | 89.0 (%) | 73 | 78 | 72.9 (%) | 107 | 172 | 88.2 (%) | 195 | 50 | 92.6 (%) | 54 |
| (2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を遵守している。 | 343 | 78.7 (%) | 436 | 68 | 94.4 (%) | 72 | 75 | 69.4 (%) | 108 | 147 | 75.8 (%) | 194 | 53 | 85.5 (%) | 62 |
| (3) 1頭ごとに内臓抽出及び皮剥作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。 | 400 | 92.0 (%) | 435 | 71 | 98.6 (%) | 72 | 94 | 87.0 (%) | 108 | 182 | 93.8 (%) | 194 | 53 | 86.9 (%) | 61 |
| なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により肉を汚染しないようにすること。 | 406 | 94.0 (%) | 432 | 71 | 98.6 (%) | 72 | 93 | 86.9 (%) | 107 | 185 | 96.4 (%) | 192 | 57 | 93.4 (%) | 61 |
| 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、種別時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。 | 399 | 91.5 (%) | 436 | 69 | 97.2 (%) | 71 | 93 | 86.1 (%) | 108 | 178 | 91.3 (%) | 195 | 59 | 95.2 (%) | 62 |
| (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。 | 427 | 97.9 (%) | 436 | 71 | 100.0 (%) | 71 | 97 | 89.8 (%) | 108 | 194 | 99.5 (%) | 195 | 60 | 96.8 (%) | 62 |
| また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。 | 398 | 92.8 (%) | 429 | 67 | 98.5 (%) | 68 | 93 | 86.1 (%) | 108 | 182 | 94.8 (%) | 192 | 56 | 91.8 (%) | 61 |
| (3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓抽出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとする。 | 389 | 90.3 (%) | 431 | 67 | 97.1 (%) | 69 | 81 | 75.7 (%) | 107 | 183 | 94.3 (%) | 194 | 58 | 95.1 (%) | 61 |
| 衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。 | 240 | 55.9 (%) | 429 | 50 | 72.5 (%) | 69 | 37 | 34.6 (%) | 107 | 118 | 61.5 (%) | 192 | 35 | 57.4 (%) | 61 |
| また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。 | 228 | 53.0 (%) | 430 | 51 | 73.9 (%) | 69 | 35 | 32.4 (%) | 108 | 111 | 57.8 (%) | 192 | 31 | 50.8 (%) | 61 |
| (4) 搬入時に内臓が抽出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。 | 268 | 69.8 (%) | 384 | 41 | 66.1 (%) | 62 | 53 | 54.6 (%) | 97 | 143 | 79.9 (%) | 179 | 31 | 67.4 (%) | 46 |
| 内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。 | 321 | 81.7 (%) | 393 | 51 | 81.0 (%) | 63 | 73 | 73.7 (%) | 99 | 154 | 85.1 (%) | 181 | 43 | 86.0 (%) | 50 |
| (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用通の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。 | 399 | 92.1 (%) | 433 | 69 | 97.2 (%) | 71 | 90 | 84.9 (%) | 106 | 184 | 93.9 (%) | 196 | 56 | 93.3 (%) | 60 |
| また、洗浄水が放血時の開口部や内臓抽出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。 | 390 | 91.1 (%) | 428 | 71 | 100.0 (%) | 71 | 88 | 83.0 (%) | 106 | 177 | 91.7 (%) | 193 | 54 | 93.1 (%) | 58 |
| さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。 | 390 | 90.7 (%) | 430 | 67 | 94.4 (%) | 71 | 93 | 87.7 (%) | 106 | 177 | 92.2 (%) | 192 | 53 | 86.9 (%) | 61 |
| なお、内臓抽出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。 | 371 | 90.9 (%) | 408 | 64 | 98.5 (%) | 65 | 87 | 85.3 (%) | 102 | 173 | 91.5 (%) | 189 | 47 | 90.4 (%) | 52 |
| (6) 搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。 | 387 | 89.6 (%) | 432 | 67 | 95.7 (%) | 70 | 89 | 83.2 (%) | 107 | 176 | 91.2 (%) | 193 | 55 | 88.7 (%) | 62 |
| (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。 | 254 | 56.6 (%) | 449 | 52 | 74.3 (%) | 70 | 48 | 38.7 (%) | 124 | 120 | 61.5 (%) | 195 | 34 | 56.7 (%) | 60 |
| (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れること。 | 247 | 81.0 (%) | 305 | 39 | 84.8 (%) | 46 | 49 | 66.2 (%) | 74 | 128 | 85.3 (%) | 150 | 31 | 88.6 (%) | 35 |
| できる限り苦痛を与えないよう処理すること。 | 271 | 85.8 (%) | 316 | 38 | 84.4 (%) | 45 | 57 | 75.0 (%) | 76 | 142 | 90.4 (%) | 157 | 34 | 89.5 (%) | 38 |
| 4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 食肉処理業者は、食肉処理施設内で抽出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については、望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓抽出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとる。 | 330 | 77.8 (%) | 424 | 62 | 87.3 (%) | 71 | 74 | 70.5 (%) | 105 | 145 | 76.7 (%) | 189 | 49 | 83.1 (%) | 59 |
| 異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。 | 177 | 41.7 (%) | 424 | 42 | 60.0 (%) | 70 | 26 | 24.8 (%) | 105 | 83 | 43.9 (%) | 189 | 26 | 43.3 (%) | 60 |
| 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1) 放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。 | 361 | 87.8 (%) | 411 | 63 | 94.0 (%) | 67 | 80 | 72.7 (%) | 110 | 170 | 92.9 (%) | 183 | 48 | 94.1 (%) | 51 |
| ロ 放血後において消化管の内容物が漏れないよう、食道を第一胃の近くで結さし、又は閉そくさせること。 | 251 | 61.5 (%) | 408 | 49 | 73.1 (%) | 67 | 49 | 46.2 (%) | 106 | 121 | 65.8 (%) | 184 | 32 | 62.7 (%) | 51 |
| ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。 | 367 | 92.4 (%) | 397 | 62 | 92.5 (%) | 67 | 79 | 84.9 (%) | 93 | 175 | 94.6 (%) | 185 | 51 | 98.1 (%) | 52 |
| ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。 | 338 | 85.4 (%) | 396 | 60 | 89.6 (%) | 67 | 72 | 77.4 (%) | 93 | 158 | 85.9 (%) | 184 | 48 | 92.3 (%) | 52 |
| (2) 個体の皮は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。 | 390 | 87.1 (%) | 448 | 70 | 98.6 (%) | 71 | 94 | 75.2 (%) | 125 | 178 | 90.8 (%) | 196 | 48 | 85.7 (%) | 56 |
| ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。 | 412 | 92.6 (%) | 445 | 69 | 98.6 (%) | 70 | 99 | 79.2 (%) | 125 | 191 | 98.5 (%) | 194 | 53 | 94.6 (%) | 56 |
| ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。 | 352 | 79.1 (%) | 445 | 58 | 82.9 (%) | 70 | 91 | 72.8 (%) | 125 | 159 | 81.5 (%) | 195 | 44 | 80.0 (%) | 55 |

| ガイドライン条項 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 | 遵守施設数 | 遵守率 | 回答数 |
|--|-------|----------|-----|-------|----------|-----|-------|----------|-----|-------|----------|-----|-------|-----------|-----|
| 二 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏れないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さすとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さすに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さすこと。 | 243 | 55.6 (%) | 437 | 54 | 77.1 (%) | 70 | 45 | 36.9 (%) | 122 | 113 | 58.9 (%) | 192 | 31 | 58.5 (%) | 53 |
| ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。 | 355 | 80.5 (%) | 441 | 61 | 87.1 (%) | 70 | 86 | 69.4 (%) | 124 | 162 | 84.8 (%) | 191 | 46 | 82.1 (%) | 56 |
| ヘ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。 | 407 | 91.1 (%) | 447 | 69 | 97.2 (%) | 71 | 103 | 82.4 (%) | 125 | 182 | 93.3 (%) | 195 | 53 | 94.6 (%) | 56 |
| ト 個体に直接接するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。 | 370 | 82.8 (%) | 447 | 67 | 94.4 (%) | 71 | 86 | 68.8 (%) | 125 | 170 | 87.2 (%) | 195 | 47 | 83.9 (%) | 56 |
| チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。 | 421 | 94.2 (%) | 447 | 70 | 98.6 (%) | 71 | 106 | 84.8 (%) | 125 | 191 | 97.9 (%) | 195 | 54 | 96.4 (%) | 56 |
| リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、プラン等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とすうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。 | 374 | 83.7 (%) | 447 | 64 | 90.1 (%) | 71 | 92 | 73.6 (%) | 125 | 171 | 87.7 (%) | 195 | 47 | 83.9 (%) | 56 |
| (3) 内臓の抽出は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。 | 385 | 93.9 (%) | 410 | 68 | 98.6 (%) | 69 | 83 | 84.7 (%) | 98 | 178 | 95.7 (%) | 186 | 56 | 98.2 (%) | 57 |
| ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。 | 362 | 89.2 (%) | 406 | 65 | 92.9 (%) | 70 | 81 | 83.5 (%) | 97 | 168 | 92.3 (%) | 182 | 48 | 84.2 (%) | 57 |
| ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。 | 342 | 83.8 (%) | 408 | 61 | 87.1 (%) | 70 | 73 | 74.5 (%) | 98 | 158 | 86.3 (%) | 183 | 50 | 87.7 (%) | 57 |
| ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。 | 382 | 93.4 (%) | 409 | 69 | 97.2 (%) | 71 | 85 | 86.7 (%) | 98 | 173 | 94.5 (%) | 183 | 55 | 96.5 (%) | 57 |
| ホ 個体に接するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。 | 347 | 84.6 (%) | 410 | 65 | 91.5 (%) | 71 | 74 | 75.5 (%) | 98 | 160 | 87.0 (%) | 184 | 48 | 84.2 (%) | 57 |
| ハ 抽出した内臓については「4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。 | 352 | 86.1 (%) | 409 | 63 | 90.0 (%) | 70 | 70 | 72.2 (%) | 97 | 168 | 90.8 (%) | 185 | 51 | 89.5 (%) | 57 |
| (4) 背割り(枝肉を背柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。 イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。 | 332 | 90.0 (%) | 369 | 52 | 91.2 (%) | 57 | 87 | 80.6 (%) | 108 | 153 | 94.4 (%) | 162 | 40 | 95.2 (%) | 42 |
| ロ 使用するこぎりについては、1頭処理すること摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。 | 287 | 78.8 (%) | 364 | 48 | 84.2 (%) | 57 | 73 | 68.2 (%) | 107 | 132 | 83.0 (%) | 159 | 34 | 82.9 (%) | 41 |
| (5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉については、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならないこと。 | 373 | 87.6 (%) | 426 | 61 | 87.1 (%) | 70 | 90 | 84.9 (%) | 106 | 165 | 87.3 (%) | 189 | 57 | 93.4 (%) | 61 |
| ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。 | 411 | 97.9 (%) | 420 | 67 | 97.1 (%) | 69 | 90 | 90.9 (%) | 99 | 185 | 96.9 (%) | 191 | 61 | 100.0 (%) | 61 |
| ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。 | 393 | 93.8 (%) | 419 | 67 | 97.1 (%) | 69 | 86 | 86.9 (%) | 99 | 180 | 94.7 (%) | 190 | 60 | 98.4 (%) | 61 |
| (6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。 | 401 | 92.4 (%) | 434 | 69 | 98.6 (%) | 70 | 94 | 87.0 (%) | 108 | 187 | 96.4 (%) | 194 | 51 | 82.3 (%) | 62 |
| (7) 冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認すること。 | 143 | 32.4 (%) | 442 | 34 | 48.6 (%) | 70 | 19 | 15.1 (%) | 126 | 64 | 33.5 (%) | 191 | 26 | 47.3 (%) | 55 |
| (8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。 | 435 | 95.4 (%) | 456 | 69 | 97.2 (%) | 71 | 115 | 91.3 (%) | 126 | 190 | 96.9 (%) | 196 | 61 | 96.8 (%) | 63 |
| (9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。 | 242 | 53.4 (%) | 453 | 46 | 66.7 (%) | 69 | 54 | 42.9 (%) | 126 | 108 | 55.4 (%) | 195 | 34 | 54.0 (%) | 63 |
| (10) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。 | 393 | 90.3 (%) | 435 | 68 | 95.8 (%) | 71 | 90 | 83.3 (%) | 108 | 178 | 91.8 (%) | 194 | 57 | 91.9 (%) | 62 |
| (11) 狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。 | 259 | 59.7 (%) | 434 | 55 | 77.5 (%) | 71 | 49 | 45.4 (%) | 108 | 117 | 60.3 (%) | 194 | 38 | 62.3 (%) | 61 |
| (12) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。 | 155 | 34.1 (%) | 454 | 35 | 50.0 (%) | 70 | 25 | 19.8 (%) | 126 | 69 | 35.4 (%) | 195 | 26 | 41.3 (%) | 63 |
| 平均遵守率 | | 81.1 (%) | | | 88.3 (%) | | | 70.8 (%) | | | 83.7 (%) | | | 83.0 (%) | |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順） | | 実施状況 | |
|----------------------------------|---|-----------|-----|
| 第4の3(2) | <p>3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(2)異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。</u></p> <p>※該当しない2.1%については、廃棄をしているが処理施設に搬入することがあると回答</p> | ※ 97.9 | (%) |
| 第4の5(5)ロ | <p>(5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。</u></p> <p>※該当しない2.1%については、トリミングと消毒で対応。水での洗浄を行わないと回答。</p> | ※ 97.9 | (%) |
| 第4の5(8) | <p><u>(8)枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。</u> <u>冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。</u></p> | 95.4 | (%) |
| 第4の5(2)チ | <p>5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。</u></p> | 94.2 | (%) |
| 第4の2(3)なお | <p>2 食肉処理施設の施設設備等 (3)1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。 <u>なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。</u></p> | 94.0 | (%) |
| 第4の5(3)イ | <p>5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。</u></p> | 93.9 | (%) |
| 第4の5(5)ハ | <p>5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。</u></p> | 93.8 | (%) |
| 第4の5(3)ハ | <p>5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</u></p> | 93.4 | (%) |
| 第4の3(2)また | <p>3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (2)異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。 <u>また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。</u></p> | 92.8 | (%) |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順） | | 実施状況 | |
|----------------------------------|--|------|-----|
| 第4の5(2)口 | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>口 はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。</u> | 92.6 | (%) |
| 第4の5(1)ハ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1) 放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。</u> | 92.4 | (%) |
| 第4の5(6) | <u>(6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。</u> | 92.4 | (%) |
| 第4の3(5) | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。</u> | 92.1 | (%) |
| 第4の2(3) | 2 食肉処理施設の施設設備等 <u>(3) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。</u> | 92.0 | (%) |
| 第4の3(1) | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。</u> | 91.5 | (%) |
| 第4の3(5)また | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。 <u>また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</u> | 91.1 | (%) |
| 第4の5(2)へ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>へ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</u> | 91.1 | (%) |
| 第4の3(5)なお | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。 また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。 さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。 <u>なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。</u> | 90.9 | (%) |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順） | | 実施状況 | |
|----------------------------------|---|------|-----|
| 第4の3(5)さらに | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5)泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。 また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。 <u>さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。</u> | 90.7 | (%) |
| 第4の5(10) | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (10)異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。 | 90.3 | (%) |
| 第4の3(3)管理 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3)狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。 | 90.3 | (%) |
| 第4の5(4)イ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (4)背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。</u> | 90.0 | (%) |
| 第4の3(6) | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (6)搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。 | 89.6 | (%) |
| 第4の5(3)イ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。</u> | 89.2 | (%) |
| 第4の5(1)イ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1)放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。</u> | 87.8 | (%) |
| 第4の5(5)イ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取る。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。</u> | 87.6 | (%) |
| 第4の5(2)イ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。</u> | 87.1 | (%) |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順） | | 実施状況 | |
|----------------------------------|---|------|-----|
| 第4の5(3)ホ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>へ 摘出した内臓については「4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。</u> | 86.1 | (%) |
| 第4の1 | 1 狩猟者における衛生管理についての確認 <u>食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。</u> | 86.1 | (%) |
| 第4の3(8)後半 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (8)狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れること。 <u>できる限り苦痛を与えないよう処理すること。</u> | 85.8 | (%) |
| 第4の5(1)ニ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1)放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u> | 85.4 | (%) |
| 第4の2(1)ロ | 2 食肉処理施設の施設設備等 (1)食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 <u>ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備</u> | 85.1 | (%) |
| 第4の5(3)ニ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u> | 84.6 | (%) |
| 第4の5(3)ロ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。</u> | 83.8 | (%) |
| 第4の5(2)リ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。</u> | 83.7 | (%) |
| 第4の2(1)イ | 2 食肉処理施設の施設設備等 (1)食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 <u>イ 摂氏83度以上の温湯供給設備</u> | 83.6 | (%) |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順） | | 実施状況 | |
|----------------------------------|--|------|-----|
| 第4の5(2)ト | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u> | 82.8 | (%) |
| 第4の3(4)後半 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。 <u>内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。</u> | 81.7 | (%) |
| 第4の3(8)前半 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れること。</u> | 81.0 | (%) |
| 第4の5(2)ホ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。</u> | 80.5 | (%) |
| 第4の5(2)ハ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。</u> | 79.1 | (%) |
| 第4の5(4)ロ | (4) 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u> | 78.8 | (%) |
| 第4の2(2) | 2 食肉処理施設の施設設備等 <u>(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を遵守している。</u> | 78.7 | (%) |
| 第4の4確認 | 4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとること。</u> | 77.8 | (%) |
| 第4の3(4)前半 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。</u> | 69.8 | (%) |

| 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（遵守率 降順） | | 遵守率 | |
|---------------------------------|---|------|-----|
| 第4の5(1)口 | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1)放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 <u>口 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。</u> | 61.5 | (%) |
| 第4の5(11) | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (11) <u>狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。</u> | 59.7 | (%) |
| 第4の3(7) | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。</u> | 56.6 | (%) |
| 第4の3(3)点検 | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3)狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。 <u>衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。</u> | 55.9 | (%) |
| 第4の5(2)ニ | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を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、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。</u> | 55.6 | (%) |
| 第4の5(9) | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (9) <u>冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。</u> | 53.4 | (%) |
| 第4の3(3)また | 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3)狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。 <u>また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。</u> | 53.0 | (%) |
| 第4の4記録 | 4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとること。 <u>異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。</u> | 41.7 | (%) |
| 第4の5(12) | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (12) <u>衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。</u> | 34.1 | (%) |
| 第4の5(7) | 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (7) <u>冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認すること。</u> | 32.4 | (%) |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

1. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設について

| ①野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設の把握手段 | 自治体数 (重複回答あり) | 施設数 |
|-------------------------------|---------------------------------|-----|
| a 認証・届出制度により把握 | 5 | 106 |
| b 営業許可の更新時に監視指導等を通じて部分的に情報を把握 | 96 | 997 |
| c その他の方法により把握 | 7 | 56 |
| c その他の内容 | 施設のホームページ | |
| | 無料グルメガイド等の出版物、新聞やネットの情報 | |
| | 営業者等の情報を元に直接電話で確認。営業許可申請の際に確認。 | |
| | 市民からの届出(事業者からの相談も含む) | |
| | 農林部局が公表している解体処理、精肉、加工品取扱店一覧表で把握 | |

2. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導の頻度

| 平成26年度 実績 | 平均回数 | 最大値 | 回答数 |
|-------------------------------|----------|---------|-----|
| a 認証・届出制度により把握している場合 | 0.72 回/年 | 2 回/年 | 5 |
| b 営業許可の更新時、監視指導等において部分的に情報を把握 | 0.78 回/年 | 2 回/年 | 84 |
| c その他の方法により把握 | 0.83 回/年 | 2 回/年 | 7 |
| 平成27年度 実績 | 平均回数 | 最大値 | 回答数 |
| a 認証・届出制度により把握している場合 | 0.72 回/年 | 2 回/年 | 5 |
| b 営業許可の更新時、監視指導等において部分的に情報を把握 | 0.86 回/年 | 4 回/年 | 85 |
| c その他の方法により把握 | 0.69 回/年 | 1.6 回/年 | 8 |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

3. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する収去検査

| ①収去検査実施した自治体数 | |
|----------------|---|
| 12/142 | |
| ②自治体名(微生物検査項目) | |
| 富山県 | サルモネラ属菌、カンピロバクター、糞便系大腸菌群 |
| 福井県 | サルモネラ、大腸菌、腸管出血性大腸菌 |
| 浜松市 | E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 |
| 滋賀県 | 大腸菌 |
| 姫路市 | E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ |
| 奈良市 | 細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター、O157、O26、O111 |
| 岡山県 | サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、腸内細菌科菌群、サルコシステイス・フェアリー |
| 広島県 | E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 |
| 広島市 | サルモネラ、病原大腸菌、E型肝炎ウイルス |
| 下関市 | 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌、カンピロバクター |
| 熊本県 | 細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、E型肝炎ウイルス |
| 大分県 | サルモネラ属菌、カンピロバクター、病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌 |

4. 野生鳥獣肉を加工、調理及び販売を行う施設の衛生管理に関する指導について

| 指導内容 | 指導している自治体 |
|---|-----------|
| 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は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こと | 78 |
| 家畜の食肉と区別して保管すること。 | 66 |

注) 流通実態がない自治体は計上していない。

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成28年4月1日時点) 「⑤消費について」(アンケート結果)

①自治体による消費者への予防啓発

| | a)県民(市民・区民)に対するリスクコミュニケーションを実施 | b)県民(市民・区民)に対するパンフレット等配布物を作成 | c)ホームページにおいて予防啓発を実施 | d)その他の方法により予防啓発を実施 | e)予防啓発を行っていない |
|--------|--------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| 実施自治体数 | 8 | 26 | 49 | 37 | 44 |

②予防啓発方法の詳細

| 自治体名 | リスクコミュニケーションの内容平成27年度実績) |
|------|---|
| 札幌市 | 食品衛生パネル展 |
| 埼玉県 | 野生鳥獣肉の衛生管理単独では実施していないが、食肉の生食の危険性と合わせて予防啓発を実施。 |
| 文京区 | 食品関係事業者向けの食品衛生実務講習会に区民も参加し、食品衛生に関する情報の1項目として |
| 滋賀県 | 食肉の食中毒および生食に関するリスクコミュニケーション時に野生鳥獣肉の生食、加熱不十分のリスクを説明 |
| 高知県 | 高知市と合同で1回実施。高知県における現状や取組、ガイドラインの内容等について知っていただき、今後のジビエ普及について参加者との意見交換を行った。 |
| 高知市 | 高知県と共催「高知県におけるジビエの取り組みについて」 |
| 熊本県 | 食肉衛生検査所にて行う一般消費者等を対象とした食肉衛生リスクコミュニケーション事業において、内容にジビエの衛生についても含めている。 |

| 自治体名 | 予防啓発ホームページアドレス一覧 |
|------|---|
| 小樽市 | http://www.city.otaru.lg.jp/simin/enzen/enzen/Egatakanen.html |
| 仙台市 | http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/chudoku/0106.html |
| 山形県 | http://www.pref.yamagata.jp/ou/kankyoenergy/020071/05/05-02-05.html |
| 郡山市 | https://www.city.koriyama.fukushima.jp/215700/egatakannenn.html |
| 栃木県 | http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/jibie.html |
| 群馬県 | http://www.pref.gunma.lg.jp/05/d6200337.html |
| 前橋市 | http://www.city.maebashi.gunma.jp/kurashi/42/141/395/yaseiyoujyuuniku.html |
| 埼玉県 | http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/syokutyuudoku/sk-namakanetu.html |
| 千葉県 | http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/deshikan/yaseichoju-egatakanen.html |
| 千葉市 | http://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/meat.html |
| 船橋市 | http://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p037056.html |
| 東京都 | 食品衛生の窓のジビエページ(http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/niku/jibie/guideline.html) |
| 大田区 | http://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/shokuchudokujyoho/namakiken.html |
| 渋谷区 | http://www.city.shibuya.tokyo.jp/fukushi/health/food/shokuniku2.html |
| 練馬区 | http://www.city.nerima.tokyo.jp/kurashi/hoken/about/sonota/H270612butanama.html |
| 葛飾区 | http://www.city.katsushika.lg.jp/kurashi/1000050/1001799/1001978/1001993.html |
| 神奈川県 | http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6862/p826453.html |
| 新潟県 | http://www.pref.niigata.lg.jp/itoigawa_kenkou/1356837167816.html |
| 新潟市 | https://www.city.niigata.lg.jp/iryu/shoku/oshirase/gibier.html |
| 石川県 | http://www.pref.ishikawa.lg.jp/sizen/eisei/documents/eiseiguideh25_3.pdf#search=%E9%87%8E%E7%94%9F%E9%B3%A5%E7%8D%A3%E8%82%89+%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3+%E7%9F%B3%E5%B7%9D%E7%9C%8C |
| 金沢市 | http://www4.city.kanazawa.lg.jp/23820/seikatu/s_topic/yasei_1.html |
| 福井県 | http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/ei/shokunoenzen/yaseidoubutu.html |
| 山梨県 | http://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/syokuhin_yaseiyoujyu_jibie.html |
| 岐阜県 | http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/jyutiku-kakinn-namasyoku.html |
| 岐阜市 | http://www.city.gifu.lg.jp/4493.htm |
| 静岡県 | https://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokunoiinkai/toppage/anzeninkai.html (厚生労働省 E型肝炎に関するQ & Aのリンクを掲載) |
| 愛知県 | http://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000080998.html |
| 岡崎市 | http://www.city.okazaki.lg.jp/1100/1107/1146/p010672.html |
| 三重県 | http://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUA/HP/69488043898.htm |
| 四日市市 | http://www5.city.yokkaichi.mie.jp/menu66634.html |
| 大阪府 | http://www.pref.osaka.lg.jp/attach/5862/00083764/namadetabenaide-butaushi2015hp.pdf |
| 大阪市 | http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000005641.html |
| 姫路市 | http://www.city.himeji.lg.jp/s50/hokensho/_10432/_10339/_10341/_10354.html |
| 奈良県 | http://www.pref.nara.jp/9479.htm |
| 鳥取県 | http://www.pref.tottori.lg.jp/243047.htm |
| 島根県 | http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/enzen/eisei/topix/050328e_hepa.html |
| 広島県 | https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/58/jibie-guide.html |
| 広島市 | http://www.city.hiroshima.lg.jp/www/contents/1112842714111/index.html |
| 福山市 | http://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/soshiki/seikatsueisei/1322.html |
| 山口県 | http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/yasei-chouju.html |
| 徳島県 | http://www.pref.tokushima.jp/docs/2009062200067/ |
| 高松市 | https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/12654.html |
| 愛媛県 | http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/kako26.html |
| 松山市 | http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/jyohou/1196869.html |
| 高知県 | http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/2015060100148.html |
| 久留米市 | http://www.city.kurume.fukuoka.jp/1050kurashi/2060hokeneisei/3100syokuhineisei/2014-0807-1410-465.html |
| 長崎市 | http://www.city.nagasaki.lg.jp/jigyosyo/390000/392000/p025873.html |
| 大分県 | http://www.pref.oita.jp/site/suishin/gibier.html |
| 大分市 | http://www.city.oita.jp/www/contents/1352427208129/index.html |
| 鹿児島県 | http://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/nikunokanetu.html |
| 鹿児島市 | http://www.city.kagoshima.lg.jp/kenkofukushi/hokenjo/seiei-shoku/kenko/ese/ese/shokuchudoku/kanen.html |

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成28年4月1日時点)
「⑤消費について」(アンケート結果)

| 自治体名 | その他の予防啓発の内容 |
|-------|---|
| 北海道 | 厚生労働省作成の「豚肉や豚レバーを生で食べないで」を配布 |
| 青森県 | 食品衛生責任者講習会等食品関連事業者及び給食関係者に対する講習会、食中毒予防キャンペーンにおけるチラシの配布、所内におけるチラシの掲示(厚生労働省HP掲載のチラシを活用) |
| 岩手県 | 野生鳥獣肉を含めた食肉の生食のリスクについて啓発を実施 |
| 盛岡市 | 野生鳥獣肉を含めた食肉の生食のリスクに関するリーフレットを配布 |
| 宇都宮市 | 市民等向けの講習会において、食肉の生食や加熱不足のリスク啓発の中で行っている。 |
| さいたま市 | 市報に注意喚起の掲載 |
| 千葉市 | 厚生労働省が作成したパンフレットを配布。 |
| 東京都 | 食品衛生街頭相談の実施 |
| 中央区 | 取扱実態を把握していないが、行っている飲食店があれば、指針の内容について口頭指導を行う。 |
| 台東区 | 定期的なメールマガジンの配信 |
| 世田谷区 | 食品衛生月間の啓発イベント等で厚生労働省作成のリーフレットを配布した。 |
| 豊島区 | 食品衛生街頭相談にてパネル展示 |
| 練馬区 | 野生鳥獣肉の衛生管理に関する予防啓発ポスターを作成し、衛生展等で掲示 |
| 足立区 | 食の安全懇談会(消費者・業者等10名程度の会)でのリスクコミュニケーションを実施 |
| 川崎市 | 講義の内容として、野生鳥獣肉の話をするところがある。 |
| 横須賀市 | 事業者及び市民を対象とする衛生講習会で啓発を実施。また、施設調査時等にも啓発を実施。 |
| 相模原市 | 市民から相談が寄せられた際に個別に対応している |
| 新潟県 | ・相談を受けた際に個別に対応する。 ・食品衛生責任者向けの講習会等において野生鳥獣肉の寄生虫感染症を紹介する。 |
| 山梨県 | 県猟友会との打合せ会や狩猟免許更新時講習会を通じてガイドラインの概要を説明 |
| 長野市 | 野生鳥獣肉は加熱を十分に行うよう話をしています。 |
| 名古屋市 | http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/docs/2014071500015/files/045.txt |
| 豊田市 | 消費者向け食品衛生講習会における、野生鳥獣肉に係る衛生関係事項の啓発(加熱、2次汚染対策等) |
| 豊橋市 | 市民向け講習会等で予防啓発 |
| 京都府 | ・研修会において狩猟者にガイドラインを説明 ・野生鳥獣肉を扱う調理者、狩猟者に対して食肉の取扱い方法に係る注意点を指導啓発 ・問い合わせがあった場合、ガイドラインを情報提供 |
| 兵庫県 | 衛生講習会で野生鳥獣肉とE型肝炎等の疾病について簡単に説明。食品衛生講習会。 |
| 尼崎市 | 厚生労働省作成のガイドラインの通知 |
| 奈良市 | しみんだより等で、一般的な食肉の啓発に含めて行っている。 |
| 和歌山県 | 食品衛生講習会等で野生鳥獣肉の生食の危険性等について説明を行っている。 |
| 岡山県 | 消費者向け衛生講習会等で啓発 |
| 倉敷市 | 食中毒の予防について |
| 山口県 | 各種講習会開催時に、食中毒予防の1項目として盛り込み、①生食を行わないこと、②中心部まで十分加熱すること、③許可を受けた業者から仕入れること等を説明し、注意喚起を実施 |
| 香川県 | ・パネルについては、イベント等の機会があれば活用する予定である。 ・チラシについては、中学生等を対象とした普及啓発事業において配布している。 ・一般的な食中毒予防に関すること(75℃1分以上の加熱、冷凍による寄生虫の死滅等) ・口頭指導 |
| 高松市 | 平成27年9月16日(水)、「自然に潜む食中毒の危険～キノコから野生鳥獣肉まで～」について実施 |
| 松山市 | 営業者、消費者向けの食品衛生講習会で周知 |
| 北九州市 | 講習会内で感染事例を紹介 |
| 熊本県 | 保健所が行う事業者を対象とした衛生講習会において講習を実施 事業者団体「ジビエ研究会」の会合にて、収去検査結果を元に衛生講習を実施 環境生活部が行う狩猟免許更新講習会で啓発を実施 |
| 宮崎県 | 狩猟免許更新時の講習会にて衛生管理等の指導を実施 |
| 那覇市 | 厚労省等のパンフレット配布等により、予防啓発を実施している。 |