

厚生食監発 0331 第 4 号
令和 8 年 3 月 31 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

令和 7 年度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

標記調査については、令和 7 年 10 月 3 日付け厚生食監発 1003 第 2 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。

調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されたため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導について、特段の対応をお願いします。

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課乳肉安全係 電話：03-5253-1111
--

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 157 自治体のうち、野生鳥獣肉の処理実態がある自治体において、独自のガイドラインの策定又は厚生労働省のガイドラインの活用により、野生鳥獣肉の衛生管理が関係者に対して指導されている。

地域の実情に応じた独自のガイドラインを策定していると回答した自治体は以下の 33 自治体(厚生労働省のガイドラインを参考に策定した自治体も含む)。

北海道	石川県	岡崎市	島根県	高松市	大分県
岩手県	山梨県	三重県	岡山県	愛媛県	宮崎県
栃木県	甲府市	滋賀県	山口県	松山市	鹿児島県
埼玉県	岐阜県	奈良県	下関市	高知県	
千葉県	愛知県	和歌山県	徳島県	福岡県	
富山県	豊田市	鳥取県	香川県	熊本県	

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 8 自治体であった。(北海道、栃木県、千葉県、長野県、岐阜県、三重県、和歌山県及び愛媛県)

③ 捕獲者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会及び疾病排除講習会

捕獲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 30 自治体、捕獲者や施設処理従業員を対象とした疾病排除講習会を開催していると回答したのは 23 自治体であった。開催頻度は以下のとおり。

講習会開催頻度	自治体数	
	衛生管理講習会	疾病排除講習会
定期的に開催	9	9
捕獲者免許更新時 又は新規営業許可申請時	4	1
不定期・必要に応じて	17	13

④ 相談窓口の設置

捕獲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 32 自治体であった。主な相談窓口は、食肉衛生検査所、保健所や家畜保健衛生所であった。

⑤ 移動解体処理車に関する施設基準の策定状況及び営業許可状況

47 都道府県のうち、野生鳥獣の移動解体処理車（以下「ジビエカー」という。）の営業許可に係る施設基準について、参酌基準とは別に追加基準を条例に設けていると回答した自治体は 1 自治体であった（熊本県）。

なお、令和 3 年の食品衛生法改正以降にジビエカーを新規許可したのは計 6 自治体であった（北海道、横須賀市、山梨県、長野市、熊本県及び宮崎県）。

2. 捕獲・運搬に関する規定について

① 捕獲後に食肉処理場に搬入するまでの時間

捕獲後に食肉処理場に搬入するまでの時間を都道府県策定のガイドライン等において規定していると回答したのは 6 自治体であった（埼玉県、石川県、山梨県、甲府市、三重県及び佐世保市）。数字により具体的に規定している自治体にあつては、運搬時間は、おおよそ 1 時間から 2 時間以内の間で規定されていた。

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 57 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 80 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、捕獲場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要する場合や夏場に限定するといった回答があつた。

3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について

① 食肉処理業等の許可を有する野生鳥獣処理施設

食肉処理業等の許可を有する野生鳥獣の処理施設は、全国で計 935 施設であり、昨年調査時から 27 施設増加した（前回 908）。

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	104	○
2	兵庫県	54	×
3	岐阜県	50	○
4	岡山県	43	○
5	長野県	41	×
5	宮崎県	41	○

取扱動物別の施設数は以下のとおり。

	施設数
シカ専用の処理施設	132
イノシシ専用の処理施設	128
シカ及びイノシシの処理施設	355
上記以外の処理施設	320
合計	935

シカ・イノシシ以外に処理された主な野生鳥獣はクマ、アナグマ、タヌキ、アライグマ、ハクビシン、ヌートリア、ウサギ、キョン、カモ、カルガモ、キジ、ヤマドリ、ヒヨドリ等であった。

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理施設に搬入される野生鳥獣の状態は以下のとおり。

（※重複回答あり）

処理場に搬入される野生鳥獣の状態	施設数（）内の数値は昨年度）※重複あり
生体	194(179)
止め刺しされたと体	790(744) (内 581(535)施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
合計	984(923)

③ 処理施設の規模

シカ、イノシシを処理する施設等について、処理頭数別施設数（令和6年度実績）は以下のとおり。（（）内の数値は昨年度。）

年間処理頭数	シカ	イノシシ	その他
100 頭以下	529(511)	613(564)	411(336)
100 頭超～1000 頭以下	178(166)	70(69)	21(18)
1000 頭超	25(25)	5(4)	2(3)

④ 処理施設における厚労省ガイドライン遵守状況（自己申告）

回答に応じた 935 施設における受入後の野生鳥獣肉の処理・衛生管理状況について、昨年調査と同様に「疾病排除」、「汚染を防止するための解体処理」、「冷蔵設備の温度管理」は各項目とも高い遵守率であった。一方、「細菌検査」、「金属探知の実施」、「解体処理の記録」については、本年度調査においても遵守率は低かった。

ガイドラインの各項目の遵守率（各項目について遵守している施設の割合）の平均値（平均遵守率）は 94.7%であり、昨年調査の 94.4%（回答施設数：908 施設）から上昇している。

衛生管理ガイドラインの主な項目の遵守率

衛生管理ガイドラインの項目	今回調査	昨年調査
放血後の食道の結さつ又は閉そく処理	86.7%	85.9%
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。	81.5%	81.9%
個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するご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。	放血時	98.0%
	剥皮時	98.7%
はく皮時にはく皮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。	97.7%	97.8%
内臓摘出時にはく皮部分が消化管の内容物により汚染された場合、汚染された部位を完全に切り取ること。	99.6%	98.2%
枝肉、カット肉、内臓は、速やかに摂氏 10 度以下となるよう冷却し、冷蔵できるよう温度管理を行うこと。	99.3%	99.2%

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、認証届出制度、ウェブサイト情報、新聞等により、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 14 自治体であった。収去検査の主な項目は、一般細菌数、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、E 型肝炎ウイルス等であった。

5. 消費について

消費者への普及啓発

パンフレット、ホームページ、講習会等を通じて、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。

令和7年度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貴自治体のガイドラインをそのまま使用	5
②厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて改正済み	24
③厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）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（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて新たに策定	0
⑤厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を活用	81
⑥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	22
⑦その他（※都道府県策定のガイドラインを活用しているなど）	21

計 157

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	16
③内規	2
④その他	16

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自治体	8
(2) 登録制度を設けている場合に、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自治体	4

(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	
エゾシカ肉処理施設認証制度（環境部局において実施・運用）	北海道
野生鳥獣肉処理責任者設置要領	栃木県
千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会及び野生鳥獣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定証要領」）	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
みえジビエフードシステム登録制度	三重県
わかやまジビエ衛生管理ガイドライン	和歌山県
届出制度（愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領）	愛媛県

令和7年度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) 捕獲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	30
(2) 衛生管理講習会の開催頻度 (自治体数)	<ul style="list-style-type: none"> ○必要に応じて、不定期 (17) ○定期的に開催 (9) ○狩猟者免許更新時 (2) ○営業許可 (新規・更新) 申請時 (2)
(3) 衛生管理講習会の実施を予定していない自治体	128
(4) 衛生管理講習会の実施を予定していない自治体のその理由 (例)	
管轄地域内にジビエを処理しようとする施設がない。	
管轄している処理施設が少数なため。講習会によらずとも通常監視の際に助言・指導が可能なため。	
県主催の講習会を案内しているため	
農林部局が主催の研修会に衛生部局も同席して衛生管理の研修を実施している	
要望がないため。	
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	23
(2) 開催頻度 (自治体数)	<ul style="list-style-type: none"> ○必要に応じて、不定期 (13) ○定期的に開催 (9) ○狩猟免許更新時 (1)
(3) 疾病排除の講習会を予定していない自治体	134
(4) 疾病排除の講習会の実施を予定していない自治体のその理由 (例)	
管轄地域内にジビエを処理しようとする施設がない。	
管轄している処理施設が少数なため。講習会によらずとも通常監視の際に助言・指導が可能なため。	
と畜場を所管しておらず、食肉検査の際の疾病診断の経験者がいないため、専門知識を有する職員を配置していないため	
各種講習会や出張講座において対応している。	
講師の確保が困難であるため。	
県主催の講習会を案内しているため	
要望がないため。	
6. (1) 鳥獣捕獲・処理の際、疾病排除の判断に迷った場合の相談窓口を設置している自治体	32
(2) 相談窓口 (自治体数) ※回答については重複も含む。	<ul style="list-style-type: none"> ○保健所 (21) ○食肉衛生検査所 (15) ○家畜保健衛生所 (8) ○森林動物研究センター (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、製造業を含む。) に対する個別の監視指導を行っている自治体	37

令和7年度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)

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
富山県内の野生イノシシにおけるSFTSウイルス抗体保有状況調査（県HP） 富山県内の野生イノシシにおける日本脳炎ウイルスと重症熱性血小板減少症候群ウイルスの侵淫状況調査に関する研究（R7 第52回北陸公衆衛生学会）	富山県
野生獣（シカ）のSFTSウイルス保有状況について調査を行っている。	岐阜県
令和2年3月10日発行 紫苑第715号 P3-8 発行者 公益財団法人愛知県獣医師会 委員会報告 「野鳥におけるオウム病感染状況調査報告」	愛知県
ジビエ病原体保有状況調査について （黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、槍型吸虫）	徳島県
9. 野生鳥獣の移動解体車の営業許可に係る施設基準について、参酌基準とは別に追加基準を条例に設けている自治体。	1
令和3年の食品衛生法改正以降にジビエカーを新規許可した自治体。	6

令和7年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「②狩猟・運搬について」(アンケート結果)

1. (1)捕獲した動物を食肉処理施設に搬入するまでの具体的時間を規定している自治体	自治体数
	6
(2) 時間の具体的な規定例及びその理由	自治体
目安は、止め刺し後1時間以内	埼玉県
具体的な時間の規定はないが、できるだけ短時間としている	石川県、甲府市
「シカ肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン（平成20年作成、農政部所管）」作成時、食肉の衛生確保の観点から搬入時間の目安が必要と判断し、他自治体のマニュアル等を参考に「概ね2時間」に設定。	山梨県
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	三重県
捕獲後30～40分。経験に基づき30分程度が血液凝固しにくい時間と判断しているため。	佐世保市
2. (1) 食肉処理施設への搬入時間の例外規定	自治体数
	4
(2) (1)の例外規定の例	
搬入時間は目安として設定したものであるため、気候条件や衛生設備等により設定可能とした。 （県ガイドライン抜粋）「搬入までの時間については概ね2時間を目安とし、季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案して設定してください」	山梨県
保冷車使用など、冷温状態で個体を搬送できる場合は、概ね120分以内	三重県
処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷却装置等を用いて運搬中の個体の冷却に努めること。	和歌山県、和歌山市
3. 内臓摘出場所の規定	自治体数
食肉処理場で必ず行うこと（屋外で内臓摘出されたものの受入は認めない）	57
原則として食肉処理場で行い、条件によって屋外でも認める	80

令和7年度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について

②厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて改正済み	施設数
a) 食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場総数	935
b) a)のうちシカ専用の処理場	132
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	128
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	355
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	320
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	19
b)公設民営の処理場	80
c)民設民営の処理場	833
d)第3セクターの処理場	3
③処理場の野生鳥獣の主な仕入れ元（重複回答あり）	施設数
a) 捕獲の方法、技術、取扱いの衛生面において確認できている捕獲者からと体、生体を仕入れる	892
b) 捕獲の方法、技術、取扱いの衛生面が不明な捕獲者であっても、と体、生体を仕入れる	21
c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる	6
d) その他	25
④処理場への野生鳥獣（生体以外）の運搬方法（重複回答あり）	施設数
a) 処理場従業員が、現地に赴き、冷蔵車で運搬する	41
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	49
c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する	298
d) 捕獲者が、冷蔵車で運搬する	17
e) 捕獲者が、氷等で冷却しながら運搬する	78
f) 捕獲者が、常温で運搬する	512
g) その他	16
⑤処理場に搬入する野生鳥獣の状態（重複回答あり）	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）	12
b) 生体（罾で生け捕りしたもの）	182
c) 内臓摘出していないと体のみ	581
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	180
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	29
⑥解体作業が搬入翌日になる施設	
施設数	176
⑦翌日までの保管方法（重複回答あり）	施設数
a) 解体済みの枝肉等とは別の冷蔵庫内	123
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内	25
c) その他	33

令和7年度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)

2. 処理場の従事者について

①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	840
野生鳥獣を捕獲した捕獲者	91
その他	8
②処理場で解体にあたる従事者の人数（回答があった施設数を計上）	施設数
1～2人	732
3～5人	165
6人～10人	27
11人以上	3

3. 食肉処理業等で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場の年間処理頭数別施設数

令和4年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	444	547	402
50頭超～100頭以下	85	66	9
100頭超～300頭以下	104	49	18
300頭超～500頭以下	38	11	1
500頭超～1000頭以下	36	10	2
1000頭超～1500頭以下	14	4	1
1500頭超	11	1	1

4. 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	5	157
b) 飲食店営業	1	157
c) その他	0	157

令和7年度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)

5. 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（令和6年度実績）

○出荷先

	食肉処理場	食肉製品、 そうざい等 の製造所	対面販売の 食肉販売店	飲食店、旅 館、民宿等	インター ネットによ る食肉販売	その他
施設数	99	203	293	1070	212	324

○出荷状態

出荷先 \ 出荷状態	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	28	17	22	55	28
食肉製品、そうざい 等の製造所	11	16	29	175	72
対面販売の食肉販売 店	9	13	33	193	201
飲食店、旅館、民宿 等	73	79	171	941	388
インターネットによ る食肉販売	15	17	34	157	184
その他	20	15	34	269	169

○処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 461 施設

6. 行政による拭き取り検査の検査項目

○野生鳥獣の枝肉

大腸菌群	石川県
一般生菌数、大腸菌群	浜松市、愛知県
一般生菌、サルモネラ、大腸菌、大腸菌群	三重県
一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌	徳島県

○処理施設

一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数	徳島県
一般生菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター	高知県

令和7年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 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	97	51	0	0	46
	札幌市	2	1	0	0	1
	小樽市	0	0	0	0	0
	函館市	3	1	0	0	2
	旭川市	2	1	0	0	1
	小計	104	54	0	0	50
青森県	青森県	3	0	0	0	3
	青森市	0	0	0	0	0
	八戸市	1	0	0	0	1
	小計	4	0	0	0	4
岩手県	岩手県	6	5	0	0	1
	盛岡市	0	0	0	0	0
	小計	6	5	0	0	1
宮城県	宮城県	6	3	1	0	2
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	6	3	1	0	2
秋田県	秋田県	7	0	0	0	7
	秋田市	0	0	0	0	0
	小計	7	0	0	0	7
山形県	山形県	4	0	2	1	1
	山形市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	2	1	1
福島県	福島県	0	0	0	0	0
	福島市	0	0	0	0	0
	郡山市	1	0	0	0	1
	いわき市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	0	0	1
茨城県	茨城県	5	0	1	0	4
	水戸市	0	0	0	0	0
	小計	5	0	1	0	4
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	1	1	0	0	0
	前橋市	0	0	0	0	0
	高崎市	1	1	0	0	0
	小計	2	2	0	0	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
埼玉県	埼玉県	8	2	0	3	3
	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
	川口市	0	0	0	0	0
	小計	8	2	0	3	3
千葉県	千葉県	16	0	0	1	15
	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	16	0	0	1	15
東京都	東京都	2	1	0	0	1
	千代田区	0	0	0	0	0
	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	2	1	0	0	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
神奈川県	神奈川県	10	1	0	6	3
	横浜市	0	0	0	0	0
	川崎市	1	0	0	0	1
	横須賀市	1	0	0	0	1
	相模原市	0	0	0	0	0
	藤沢市	0	0	0	0	0
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
小計	12	1	0	6	5	
新潟県	新潟県	11	0	2	1	8
	新潟市	11	0	0	0	11
	小計	22	0	2	1	19
富山県	富山県	5	0	1	0	4
	富山市	2	0	0	1	1
	小計	7	0	1	1	5
石川県	石川県	8	0	3	1	4
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	9	0	4	1	4
福井県	福井県	11	1	2	3	5
	福井市	0	0	0	0	0
	小計	11	1	2	3	5
山梨県	山梨県	18	3	0	6	9
	甲府市	1	0	0	0	1
	小計	19	3	0	6	10
長野県	長野県	36	8	0	6	22
	長野市	4	0	0	2	2
	松本市	1	1	0	0	0
	小計	41	9	0	8	24
岐阜県	岐阜県	47	13	0	10	24
	岐阜市	3	0	3	0	0
	小計	50	13	3	10	24
静岡県	静岡県	20	2	0	12	6
	静岡市	1	1	0	0	0
	浜松市	5	2	0	1	2
	小計	26	5	0	13	8
愛知県	愛知県	6	0	1	5	0
	名古屋市	2	1	0	1	0
	豊田市	4	1	1	0	2
	豊橋市	2	1	0	0	1
	岡崎市	1	0	0	1	0
	一宮市	0	0	0	0	0
	小計	15	3	2	7	3

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
三重県	三重県	27	2	2	18	5
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	27	2	2	18	5
滋賀県	滋賀県	15	1	0	7	7
	大津市	1	0	0	0	1
	小計	16	1	0	7	8
京都府	京都府	25	3	2	10	10
	京都市	4	0	1	3	0
	小計	29	3	3	13	10
大阪府	大阪府	7	0	3	4	0
	大阪市	2	1	0	1	0
	堺市	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	1	1	0	0	0
	八尾市	0	0	0	0	0
	寝屋川市	0	0	0	0	0
	吹田市	0	0	0	0	0
	小計	10	2	3	5	0
兵庫県	兵庫県	50	5	7	29	9
	神戸市	1	0	0	1	0
	尼崎市	0	0	0	0	0
	姫路市	2	1	1	0	0
	西宮市	0	0	0	0	0
	明石市	0	0	0	0	0
	小計	53	6	8	30	9
奈良県	奈良県	16	1	0	14	1
	奈良市	1	0	1	0	0
	小計	17	1	1	14	1
和歌山県	和歌山県	18	0	0	17	1
	和歌山市	4	0	1	2	1
	小計	22	0	1	19	2
鳥取県	鳥取県	8	0	1	5	2
	鳥取市	6	1	0	4	1
	小計	14	1	1	9	3
島根県	島根県	26	0	12	9	5
	松江市	3	0	2	0	1
	小計	29	0	14	9	6

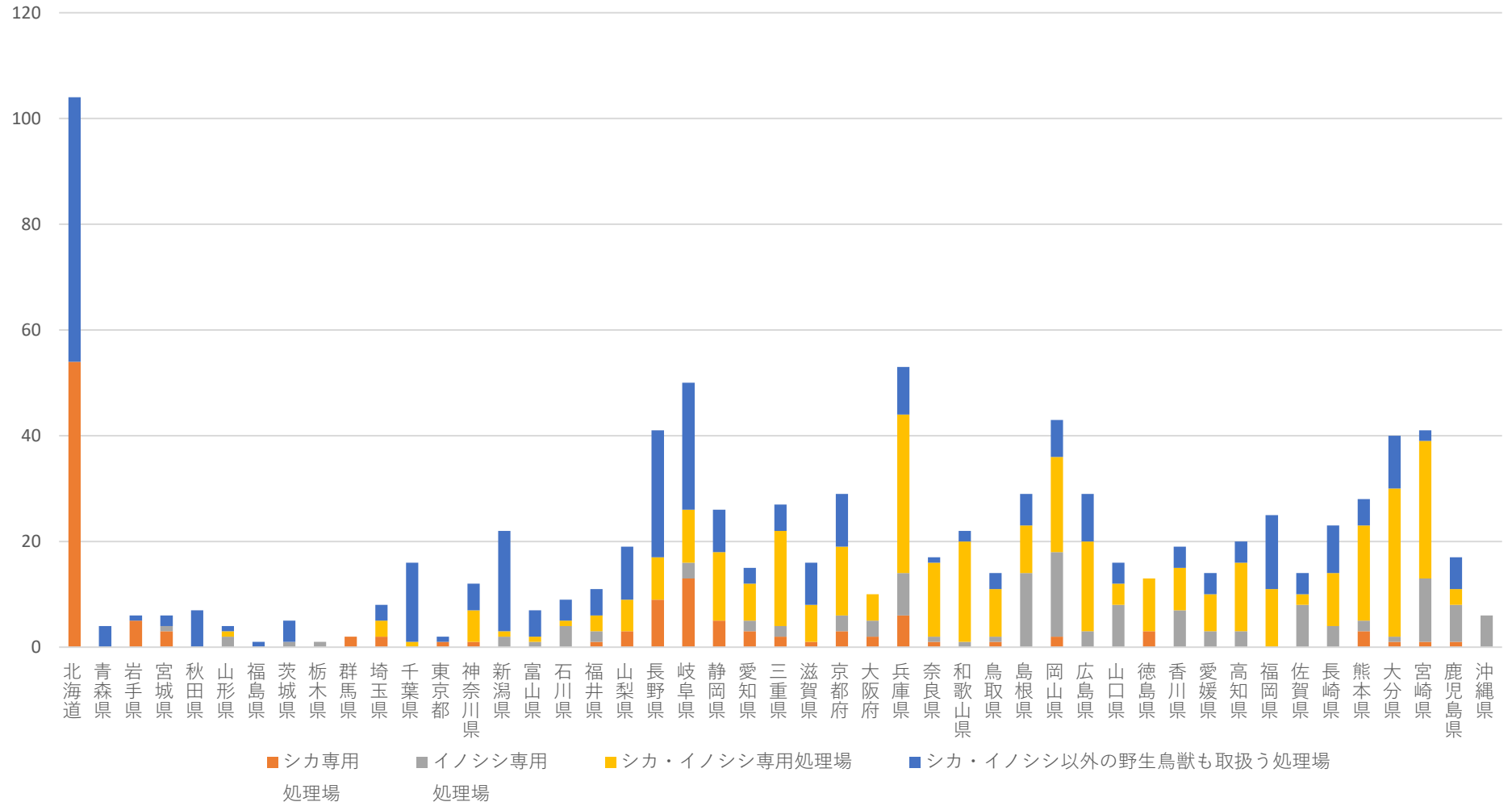
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

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
岡山県	岡山県	34	2	13	12	7
	岡山市	4	0	1	3	0
	倉敷市	5	0	2	3	0
	小計	43	2	16	18	7
広島県	広島県	23	0	3	16	4
	広島市	3	0	0	0	3
	呉市	2	0	0	1	1
	福山市	1	0	0	0	1
	小計	29	0	3	17	9
山口県	山口県	12	0	8	1	3
	下関市	4	0	0	3	1
	小計	16	0	8	4	4
徳島県	徳島県	13	3	0	10	0
	小計	13	3	0	10	0
香川県	香川県	14	0	3	8	3
	高松市	5	0	4	0	1
	小計	19	0	7	8	4
愛媛県	愛媛県	12	0	3	6	3
	松山市	2	0	0	1	1
	小計	14	0	3	7	4
高知県	高知県	18	0	3	12	3
	高知市	2	0	0	1	1
	小計	20	0	3	13	4

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
福岡県	福岡県	23	0	0	9	14
	福岡市	0	0	0	0	0
	北九州市	2	0	0	2	0
	久留米市	0	0	0	0	0
	小計	25	0	0	11	14
佐賀県	佐賀県	14	0	8	2	4
	小計	14	0	8	2	4
長崎県	長崎県	19	0	4	8	7
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	2	0	0	2	0
	小計	23	0	4	10	9
熊本県	熊本県	26	3	2	16	5
	熊本市	2	0	0	2	0
	小計	28	3	2	18	5
大分県	大分県	35	1	0	25	9
	大分市	5	0	1	3	1
	小計	40	1	1	28	10
宮崎県	宮崎県	32	1	5	24	2
	宮崎市	9	0	7	2	0
	小計	41	1	12	26	2
鹿児島県	鹿児島県	16	1	7	3	5
	鹿児島市	1	0	0	0	1
	小計	17	1	7	3	6
沖縄県	沖縄県	6	0	6	0	0
	那覇市	0	0	0	0	0
	小計	6	0	6	0	0
総合計		943	129	132	360	322

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数 (令和7年調査)



**令和7年度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施設における調査票(個票のアンケート結果)**

1. 施設数 総数 ※	全施設			シカのみ			イノシシのみ			シカとイノシシ			シカ・イノシシ以外		
	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. 処理施設の設置者・運営者(許可申請者)について	935			129			129			356			321		
a:公設公営の処理施設 ※	18	1.9 (%)		2	1.6 (%)		3	2.3 (%)		9	2.5 (%)		4	1.2 (%)	
b:公設民営の処理施設 ※	84	9.0 (%)		14	10.9 (%)		13	10.1 (%)		28	7.9 (%)		29	9.0 (%)	
c:民設民営の処理施設 ※	830	88.8 (%)		113	87.6 (%)		113	87.6 (%)		316	88.8 (%)		288	89.7 (%)	
d:第3セクターの処理施設 ※	3	0.3 (%)		0	0.0 (%)		0	0.0 (%)		3	0.8 (%)		0	0.0 (%)	
3. 処理施設におけるHACCPの導入状況について															
①特に指導すべき問題はない。	490	52.4 (%)		85	65.9 (%)		43	33.3 (%)		186	52.2 (%)		176	54.8 (%)	
②衛生管理計画について、手引書等を参考にしよう指導中	386	41.3 (%)		36	27.9 (%)		72	55.8 (%)		149	41.9 (%)		129	40.2 (%)	
③その他	62	6.6 (%)		8	6.2 (%)		16	12.4 (%)		24	6.7 (%)		14	4.4 (%)	
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 捕獲者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲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。	865	97.2 (%)	890	118	97.5 (%)	121	109	91.6 (%)	119	334	98.5 (%)	339	304	97.7 (%)	311
2 食肉処理施設の施設設備等 (1) 地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	901	100.0 (%)	901	121	100.0 (%)	121	122	100.0 (%)	122	344	100.0 (%)	344	314	100.0 (%)	314
(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	881	97.8 (%)	901	120	99.2 (%)	121	112	91.8 (%)	122	339	98.3 (%)	345	310	99.0 (%)	313
(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。	869	99.1 (%)	877	118	99.2 (%)	119	121	100.0 (%)	121	332	98.5 (%)	337	298	99.3 (%)	300
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。	877	99.7 (%)	880	117	99.2 (%)	118	121	100.0 (%)	121	337	99.7 (%)	338	302	99.7 (%)	303
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、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。	889	99.6 (%)	893	119	100.0 (%)	119	118	97.5 (%)	121	340	99.7 (%)	341	312	100.0 (%)	312
(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。	891	99.8 (%)	893	119	100.0 (%)	119	121	100.0 (%)	121	339	99.4 (%)	341	312	100.0 (%)	312
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。	892	100.0 (%)	892	119	100.0 (%)	119	121	100.0 (%)	121	341	100.0 (%)	341	311	100.0 (%)	311
(3) 捕獲個体の受入は、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。	879	98.9 (%)	889	116	99.1 (%)	117	118	97.5 (%)	121	338	99.1 (%)	341	307	99.0 (%)	310
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。	754	84.5 (%)	892	109	92.4 (%)	118	77	62.6 (%)	123	295	86.5 (%)	341	273	88.1 (%)	310
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。	748	83.9 (%)	892	107	90.7 (%)	118	77	62.6 (%)	123	293	85.9 (%)	341	271	87.4 (%)	310
(4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、捕獲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。	721	94.0 (%)	767	95	96.9 (%)	98	92	86.8 (%)	106	280	94.3 (%)	297	254	95.5 (%)	266
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。	757	96.7 (%)	783	98	98.0 (%)	100	99	90.0 (%)	110	300	97.7 (%)	307	260	97.7 (%)	266
(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)、水道水または飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。	877	98.4 (%)	891	116	98.3 (%)	118	120	99.2 (%)	121	335	98.0 (%)	342	306	98.7 (%)	310
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。	879	98.8 (%)	890	118	99.2 (%)	119	118	96.7 (%)	122	338	99.1 (%)	341	305	99.0 (%)	308
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。	876	98.5 (%)	889	117	99.2 (%)	118	119	97.5 (%)	122	333	97.7 (%)	341	307	99.7 (%)	308
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。	768	99.0 (%)	776	101	100.0 (%)	101	101	96.2 (%)	105	299	99.3 (%)	301	267	99.3 (%)	269
(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。	885	99.2 (%)	892	118	100.0 (%)	118	120	99.2 (%)	121	336	98.5 (%)	341	311	99.7 (%)	312
(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捕獲及び運搬時の記録と紐付けができるようにすること。	770	86.1 (%)	894	109	91.6 (%)	119	94	77.0 (%)	122	294	86.2 (%)	341	273	87.5 (%)	312
(8) 捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱」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。	574	96.6 (%)	594	89	96.7 (%)	92	59	95.2 (%)	62	211	96.3 (%)	219	215	97.3 (%)	221
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	620	98.3 (%)	631	96	99.0 (%)	97	67	98.5 (%)	68	228	98.3 (%)	232	229	97.9 (%)	234
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捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲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捕獲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。	840	94.9 (%)	885	114	96.6 (%)	118	105	86.1 (%)	122	326	95.3 (%)	342	295	97.4 (%)	303
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。	662	75.7 (%)	874	99	83.9 (%)	118	58	50.0 (%)	116	260	77.2 (%)	337	245	80.9 (%)	303
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。	772	99.6 (%)	775	112	100.0 (%)	112	94	100.0 (%)	94	291	99.0 (%)	294	275	100.0 (%)	275
ロ 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し、又は閉そくさせること。	676	86.7 (%)	780	108	95.6 (%)	113	67	69.8 (%)	96	250	84.2 (%)	297	251	91.6 (%)	274
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。	783	99.4 (%)	788	114	100.0 (%)	114	94	98.9 (%)	95	297	98.7 (%)	301	278	100.0 (%)	278
ニ 個体に接触するナイフ等の機械器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	775	98.0 (%)	791	113	99.1 (%)	114	88	91.7 (%)	96	297	98.3 (%)	302	277	99.3 (%)	279

※調査が実施できなかった施設があること、別の食肉処理事業者で解体された野生鳥獣肉を仕入れ処理する施設も含むこと等もあり、「③処理状況について」1①や②の施設数と必ずしも一致しない。

**令和7年度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施設における調査票(個票のアンケート結果)**

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
(2) 個体のはく皮は、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、必要な最小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。	855	98.6 (%)	867	118	100.0 (%)	118	109	97.3 (%)	112	330	97.6 (%)	338	298	99.7 (%)	299
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	867	99.5 (%)	871	118	100.0 (%)	118	111	98.2 (%)	113	338	99.7 (%)	339	300	99.7 (%)	301
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。	849	97.7 (%)	869	115	98.3 (%)	117	108	95.6 (%)	113	329	97.1 (%)	339	297	99.0 (%)	300
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。	695	81.5 (%)	853	104	88.9 (%)	117	70	66.7 (%)	105	260	78.1 (%)	333	261	87.6 (%)	298
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。	846	98.1 (%)	862	117	99.2 (%)	118	101	95.3 (%)	106	332	98.2 (%)	338	296	98.7 (%)	300
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。	868	99.8 (%)	870	118	100.0 (%)	118	111	99.1 (%)	112	339	100.0 (%)	339	300	99.7 (%)	301
ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	860	98.7 (%)	871	118	100.0 (%)	118	108	95.6 (%)	113	336	99.1 (%)	339	298	99.0 (%)	301
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ため、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。	867	99.5 (%)	871	118	100.0 (%)	118	111	98.2 (%)	113	338	99.7 (%)	339	300	99.7 (%)	301
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。	849	97.6 (%)	870	116	98.3 (%)	118	107	94.7 (%)	113	332	98.2 (%)	338	294	97.7 (%)	301
(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。	845	99.5 (%)	849	117	100.0 (%)	117	104	99.0 (%)	105	324	99.4 (%)	326	300	99.7 (%)	301
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。	845	99.6 (%)	848	117	100.0 (%)	117	105	100.0 (%)	105	325	99.7 (%)	326	298	99.3 (%)	300
ハ はく皮の前に内臓の抽出を行う場合、消化管を破損し、内容物が漏れ出ないように十分注意すること。	790	99.6 (%)	793	97	100.0 (%)	97	102	100.0 (%)	102	309	99.4 (%)	311	282	99.6 (%)	283
ニ はく皮の後に内臓の抽出を行う場合、汚染された手指や衣服等が接触することで、はく皮した部分を汚染しないよう十分注意すること。	740	99.6 (%)	743	105	100.0 (%)	105	71	97.3 (%)	73	290	99.7 (%)	291	274	100.0 (%)	274
ホ はく皮し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。	825	98.4 (%)	838	116	99.1 (%)	117	93	95.9 (%)	97	320	98.2 (%)	326	296	99.3 (%)	298
ヘ 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。	844	99.6 (%)	847	117	100.0 (%)	117	103	98.1 (%)	105	324	99.7 (%)	325	300	100.0 (%)	300
ト 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理することに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。	837	98.5 (%)	850	116	100.0 (%)	116	101	95.3 (%)	106	324	98.5 (%)	329	296	99.0 (%)	299
チ 抽出した内臓については、第4の4の方法により異常の有無を確認すること。	839	98.5 (%)	852	116	99.1 (%)	117	101	95.3 (%)	106	322	98.2 (%)	328	300	99.7 (%)	301
(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。 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。	671	99.7 (%)	673	94	100.0 (%)	94	83	100.0 (%)	83	257	99.6 (%)	258	237	99.6 (%)	238
ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	658	98.4 (%)	669	92	97.9 (%)	94	79	95.2 (%)	83	251	98.4 (%)	255	236	99.6 (%)	237
(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。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。	855	100.4 (%)	852	114	98.3 (%)	116	114	97.4 (%)	117	332	101.2 (%)	328	295	101.4 (%)	291
ロ 水道水または飲用に適する水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	846	98.7 (%)	857	117	100.0 (%)	117	113	99.1 (%)	114	325	99.1 (%)	328	291	97.7 (%)	298
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。	846	98.8 (%)	856	116	99.1 (%)	117	113	99.1 (%)	114	324	99.1 (%)	327	293	98.3 (%)	298
(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。	877	99.2 (%)	884	118	100.0 (%)	118	116	98.3 (%)	118	337	99.1 (%)	340	306	99.4 (%)	308
(7) 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。	853	95.7 (%)	891	114	96.6 (%)	118	113	92.6 (%)	122	326	95.9 (%)	340	300	96.5 (%)	311
(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。冷却設備の規模や能力、処理する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で保存できるよう温度管理を行うこと。	883	99.3 (%)	889	118	100.0 (%)	118	119	99.2 (%)	120	336	98.8 (%)	340	310	99.7 (%)	311
(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捕獲、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。	753	84.5 (%)	891	106	89.8 (%)	118	92	74.8 (%)	123	284	83.8 (%)	339	271	87.1 (%)	311
(10) 食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、捕獲、運搬、処理、販売先、販売形態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。	770	86.5 (%)	890	105	89.0 (%)	118	87	70.7 (%)	123	297	87.9 (%)	338	281	90.4 (%)	311
(11) 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が望ましいこと。	439	49.3 (%)	890	81	68.6 (%)	118	34	27.6 (%)	123	146	43.5 (%)	336	178	56.9 (%)	313
(12) 出荷前には、銃弾等の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。	437	50.5 (%)	866	71	64.5 (%)	110	42	35.6 (%)	118	151	45.5 (%)	332	173	56.5 (%)	306
平均遵守率		94.7 (%)			96.8 (%)			90.1 (%)			94.6 (%)			95.9 (%)	

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2(1)	2 食肉処理施設の施設設備等 (1)地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	100.0	(%)
第4の3(2)また	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。	100.0	(%)
第4の3(2)	(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。	99.8	(%)
第4の5(2)へ	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。	99.8	(%)
第4の5(4)イ	(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。 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。	99.7	(%)
第4の2(3)なお	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。	99.7	(%)
第4の5(3)ロ	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。	99.6	(%)
第4の5(3)へ	へ 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。	99.6	(%)
第4の5(3)ハ	ハ はく皮の前に内臓の摘出を行う場合、消化管を破損し、内容物が漏れ出さないよう十分注意すること。	99.6	(%)
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。 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。	99.6	(%)
第4の5(3)ニ	ニ はく皮の後に内臓の摘出を行う場合、汚染された手指や衣服等が接触することで、はく皮した部分を汚染しないよう十分注意すること。	99.6	(%)
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 (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	99.6	(%)
第4の5(2)ロ	ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	99.5	(%)
第4の5(2)チ	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。	99.5	(%)
第4の5(3)イ	(3)内臓の摘出は、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。	99.5	(%)
第4の5(1)ハ	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。	99.4	(%)
第4の5(8)	(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。 冷却設備の規模や能力、処理する枝肉の数量等を総合的に勘案して、	99.3	(%)
第4の3(6)	(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。	99.2	(%)
第4の5(6)	(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。	99.2	(%)
第4の2(3)	(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。	99.1	(%)
第4の3(5)なお	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。	99.0	(%)
第4の5(5)イ	(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。	99.0	(%)
第4の3(3)管理	(3)捕獲個体の受入は、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。	98.9	(%)
第4の5(5)ハ	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。	98.8	(%)
第4の3(5)また	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。	98.8	(%)
第4の5(2)ト	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度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	98.7	(%)
第4の5(5)ロ	ロ 水道水または飲用に適する水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	98.7	(%)
第4の5(2)イ	(2)個体のはく皮は、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、必要な最小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。	98.6	(%)
第4の3(5)さらに	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限り除去する	98.5	(%)
第4の5(3)チ	チ 摘出した内臓については、第4の4の方法により異常の有無を確認すること。	98.5	(%)
第4の5(3)ト	ト 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに(消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度)摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。	98.5	(%)
第4の5(3)ホ	ホ はく皮し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。	98.4	(%)
第4の3(5)	(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)、水道水または飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。	98.4	(%)

第4の5(4)口	口 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 度以上の熱湯などにより洗淨・消毒すること。	98.4	(%)
第4の3(8)後半	できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	98.3	(%)
第4の5(2)ホ	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。	98.1	(%)
第4の5(1)ニ	ニ 個体に接触するナイフ等の機械器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏83 度以上の熱湯などにより洗淨・消毒すること。	98.0	(%)
第4の2(2)	(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	97.8	(%)
第4の5(2)ハ	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。	97.7	(%)
第4の5(2)リ	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すうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。	97.6	(%)
第4の1	1 捕獲者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲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。	97.2	(%)
第4の3(4)後半	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。	96.7	(%)
第4の3(8)前半	(8) 捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱」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。	96.6	(%)
第4の5(7)	(7) 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。	95.7	(%)
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 食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲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捕獲者が作成した記録により、異常の有無を確認し、	94.9	(%)
第4の3(4)前半	(4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、捕獲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。	94.0	(%)
第4の5(1)口	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。	86.7	(%)
第4の5(10)	(10) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、捕獲、運搬、処理、販売先、販売形態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)	86.5	(%)
第4の3(7)	(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捕獲及び運搬時の記録と紐付けができるようにすること。	86.1	(%)
第4の3(3)点検	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。	84.5	(%)
第4の5(9)	(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捕獲、運搬及び処理の	84.5	(%)
第4の3(3)また	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。	83.9	(%)
第4の5(2)ニ	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。	81.5	(%)
第4の4記録	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	75.7	(%)
第4の5(12)	(12) 出荷前には、銃弾等の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。	50.5	(%)
第4の5(11)	(11) 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	49.3	(%)

令和7年度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した施設	12	124
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した施設	114	2130
c その他の方法により把握した施設	35	402
c その他の内容	行政の広報、地域情報紙、新聞、ウェブサイト、SNSの情報等で把握	
	インターネットのグルメサイトや施設のホームページを端緒に電話で確認	
	事業者や消費者からの相談、聞き取りにより探知	
	自治体や関係団体の情報（ジビエ取扱施設一覧等）から把握	

2. 野生鳥獣肉の加工、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

令和5年度実績	自治体数
①十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分以上又はこれと同等以上）	109
②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	93
③野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。	97
④細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにおいて、摂氏-15度以下で保存すること。	95
⑤家畜の食肉と区別して保管すること。	92

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	
14/157	
②自治体名（検査項目のみ記載）	
北海道	E.coli、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、亜硝酸根、ソルビン酸、安息香酸、サッカリンナトリウム
岩手県	放射性物質検査
石川県	糞便性大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
金沢市	大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌
福井県	大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
浜松市	E型肝炎ウイルス遺伝子検査、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
京都府	サルモネラ属菌、大腸菌（E.coli）、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌、ザルコシステイス属
奈良県	サルモネラ、カンピロバクター、E.coli
島根県	大腸菌（E.coli）、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌（定量）
広島県	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、亜硝酸根、ソルビン酸
福岡県	細菌数（生菌数）、糞便系大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
長崎県	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、亜硝酸根
長崎市	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、亜硝酸根
熊本県	細菌数、大腸菌群定性、サルモネラ属菌定性、カンピロバクター属菌定性、E型肝炎ウイルス定性

令和7年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「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	2	17	84	45	43

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（令和6年度実績）
千代田区	区政モニターアンケート調査
広島県	食品安全推進協議会の開催（年2回）
自治体名	その他の予防啓発の内容
北海道	厚生労働省リーフレット（豚肉や豚レバーを生で食べないで：シカ・イノシシに言及あり）を100枚配布、食肉（野生鳥獣肉を含む）を原因とする食中毒の予防方法、相談窓口にて啓発パンフレットを配置、保健所窓口で厚生労働省作成のパンフレットを配布、厚生労働省作成のリーフレット・食品安全委員会作成の資料を配布、随時、厚生労働省リーフレット使用及び口頭による予防啓発、講習会において予防啓発を実施
札幌市	保健センター窓口にてリーフレットを配架
函館市	野生鳥獣肉の仕入先の確認、基本的な衛生管理の指導、リーフレットの配布
旭川市	衛生講習会等にて、野生鳥獣肉の十分な加熱調理の必要性について啓発
青森県	講習会においては、野生鳥獣肉による食中毒や事例紹介により、健康被害発生を防止するための啓発を実施。
宮城県	厚生労働省「そのジビエ・・・流通させて大丈夫？」等のリーフレットの配架及び必要に応じた配布
秋田県	食肉の十分な加熱、生食は危険であることの説明
秋田市	一般財団法人日本ジビエ振興協会が作成したパンフレットを窓口にて設置。
山形県	厚生労働省HPから取得したリーフレットを配布
茨城県	SNS、ラジオ放送により、食肉の十分な加熱について啓発した。
栃木県	健康ニュースに掲載し、鹿沼市、日光市、今市健康福祉センターに送付 一般社団法人日本ジビエ振興協会作成のパンフレット「ジビエ取扱の注意点」を配布
東京都	都民及び事業者への予防啓発を含めた講習会
目黒区	本区以外が作成したチラシ等を配布
世田谷区	ジビエ（野生鳥獣肉）はよく加熱して食べましょう
杉並区	寄生虫及びウイルスのリスクについて
北区	食品衛生講習会の話題の中で肉の生食やジビエ肉について普及啓発を行っている。実績は3回。
八王子市	ジビエの相談があった際に活用している。
神奈川県	令和6年度に1回実施（「ジビエ肉は安全か～ゼロから学ぶジビエの基本～」と題し、講義を実施）
相模原市	十分に加熱してから喫食するよう啓発
富山県	厚生労働省のジビエに関するページを案内
富山市	口頭指導
静岡市	食品衛生講習会で情報提供を行った
名古屋市	リーフレット等を活用した情報提供
豊橋市	厚生労働省公開資料の配布等。
滋賀県	・消費者への食品衛生講習会の際にリスク啓発。 ・ジビエの啓発（リスク、加熱等）についてのパンフレットを保健所の来所者が見えるラックに配置している。 ・生食や加熱不十分な肉を食べることの危険性について周知
京都府	チラシの配架
高槻市	広報誌に啓発記事を掲載
八尾市	厚生労働省・農水省のリーフレット「そのジビエ・・・流通させて大丈夫？」を配布。
寝屋川市	衛生的な取扱い（保管、調理等）の教示
奈良市	消費者に対し、ジビエ肉を加熱不十分なまま喫食すると感染（E型肝炎ウイルス、旋毛虫）する危険性がある旨を啓発
鳥根県	講習会時に予防啓発を行った。
倉敷市	食中毒予防について
山口県	食中毒予防の一環として、十分加熱して喫食すること、人獣共通感染症があること等について説明。
香川県	消費者から問い合わせ等があれば、個別に対応する。
愛媛県	食中毒予防等に関する講義、受講者へのジビエに関するパンフレット等の配布
松山市	野生鳥獣肉の取扱いの一般的な注意事項について掲載。
高知県	「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」について説明
高知市	中心部までの十分な加熱、温度管理など
福岡市	生活衛生情報誌を配架
長崎県	消費者向け講習会、窓口、電話等で必要に応じて予防啓発
佐世保市	厚生労働省サイト「ジビエ（野生鳥獣肉）の衛生管理」等を利用
熊本県	衛生管理に関する内容、国や食中毒のパンフレットの配布。
熊本市	野生鳥獣肉（ジビエ）に関するQ & A、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）等にて啓発
宮崎県	食品衛生に係る講習会で予防啓発を実施
鹿児島県	人畜共通感染症や食中毒について
那覇市	厚生労働省の発行しているリーフレット等を使用して普及啓発を行っている