

薬生食監発0322第1号

平成31年3月22日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(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30年10月3日付け薬生食監発1003第1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。

乳肉安全係 担当：奥村、岡崎 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 150 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 36 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)。平成 29 年 4 月に実施した野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果(平成 29 年 10 月 5 日付け薬生食監発 1005 第 3 号。以下、「昨年調査」という。)と比較し、増減はなかった。

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

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、鳥取市、愛媛県)

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 30 自治体。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
定期的開催	22	16
狩猟者免許更新時 又は新規営業許可申請時	4	2
不定期・必要に応じて	4	3

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23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。

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、移動解体処理車の営業許可に係る施設基準について、基準を策定していると回答した自治体は10自治体（北海道、栃木県、神奈川県、新潟県、長野県、愛知県、鳥取県、山口県、高知県、鹿児島県）であり、また、23自治体においては策定を検討中であった。

上記10自治体における、移動解体処理車の営業許可件数は、3自治体（北海道、長野県、高知県）で5件あった。

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36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都道府県策定のガイドラインにおいて数字により具体的に規定していると回答したのは4自治体であった（埼玉県、山梨県、三重県、大分県）。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。

また、運搬時間に例外規定を設けている自治体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9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27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、狩猟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682施設であり、昨年調査時から52施設増加した。（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（出荷制限が一部解除されている自治体は除く。）。）

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	91	○
2	岐阜県	41	○
2	兵庫県	41	○
4	宮崎県	35	○
5	岡山県	32	○

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	85
イノシシ専用の処理施設	146
シカ及びイノシシ専用の処理施設	305
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設	146
合計	682

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理場に搬入される野生鳥獣の状態は以下のとおり。

処理場に搬入される野生鳥獣の状態	施設数(重複あり)
生体	121
止め刺しされたと体	550 (内 324 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
無回答	12
合計	682

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（平成 29 年度実績）は以下のとおり。

年間処理頭数	シカ	イノシシ	その他
100 頭以下	343	513	117
100 頭超～1000 頭以下	95	54	5
1000 頭超	7	1	1

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 659 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、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」、「食道結紮」、「肛門結紮」に

については、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 87.9%であり、昨年調査の 85.6%（回答施設数：569 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昨年調査との比較

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	69.2%	65.0%
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。	64.8%	61.2%
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	89.4%
	剥皮時	91.7%
はく皮時には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。	91.2%	88.1%
内臓摘出時には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。	91.5%	89.0%
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。	97.8%	97.5%

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、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 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、カンピロバクター、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

施設に対する監視指導の回数は、最も多い自治体で年に 7 回、平均で年 0.80 回であった。

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、講習会、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貴自治体のガイドラインをそのまま使用	14
②厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月）を受けて改正済み	16
③厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月）を受けて改正を検討中	1
④厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月）を受けて新たに策定	5
⑤厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月）を活用	64
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	28
⑦その他（※都道府県策定のガイドラインを策定しているなど）	22

計 150

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	20
③内規	2
④その他	14

計 36

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	2

(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
ガイドラインで規定する講習を受講するようにしている。（狩猟者講習、獣肉解体責任者講習）	鳥取市
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

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	30
(2) 開催頻度 (自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (4) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時、狩猟者免許更新時 (4) <input type="radio"/> 2年に1回 (2) <input type="radio"/> 年1回 (15) <input type="radio"/> 年2回以上 (5)
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	21
(2) 開催頻度 (自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (3) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時、狩猟者免許更新時 (2) <input type="radio"/> 2年に1回 (2) <input type="radio"/> 年1回 (9) <input type="radio"/> 年2回以上 (5)
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	23
(2) 相談窓口 (自治体数) ※回答については重複も含む。	<input type="radio"/> 食肉衛生検査所 (13) <input type="radio"/> 保健所 (15) <input type="radio"/> 家畜保健衛生所 (2) <input type="radio"/> 動物研究センター (2)
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	28

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
野生動物およびブタのE型肝炎ウイルス浸淫状況について (H29年度宮城県保健環境センター第33回研究発表会)	宮城県
シカにおける病因物質検出状況 (平成30年度全国食品衛生監視員協議会研修会 誌上発表)	埼玉県
イノシシに関する実態調査とリスク啓発について (E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ及び寄生虫の保有状況調査)	新潟県
イノシシにおけるE型肝炎ウイルス及びSFTSウイルスの保有状況調査 イノシシにおける病原細菌 (サルモネラ、カンピロバクター、エルシニア、EHEC) の保有状況調査	富山県
野生獣 (シカ、イノシシ) のSFTSウイルス保有状況調査	岐阜県
静岡県におけるレプトスピラ汚染実態に関する研究 イノシシの「人獣共通感染症」に関する実態把握	静岡県
野生動物の糞便における寄生虫保有状況 (調査中) 野鳥のオウム病原菌保有状況調査 (調査中)	愛知県

滋賀県内で捕獲され、食用利用されるシカおよびイノシシに関するEHEC、HEV,カモジスチスについて調査（第36回日本食品微生物学会） 論文：シカ肉のあぶりが原因と推定された有症苦情（日本食品微生物学雑誌 Vol.34(3) 2017）	滋賀県
市内の食肉処理場における野生鳥獣肉を対象としたE型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の保有状況調査	広島市
平成29年度ジエ病病原体保有状況調査について（E型肝炎ウイルス、日本紅斑熱、ツツガムシ病、SFTSV、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、赤痢菌、カンピロバクター、エルシニア属菌、野兔病菌、トリヒナ、槍形吸虫） 四国で初めて検出されたシカにおける槍形吸虫の遺伝子系統解析について 徳島県において検出されたE型肝炎ウイルスの遺伝子解析（続報）	徳島県
福岡県に生息する野生動物におけるE型肝炎ウイルスの侵淫状況調査	福岡県
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幼虫の調査	鹿児島県

9. 都道府県における野生鳥獣の移動解体処理車の営業許可に係る施設基準策定のために必要な手続き（重複あり）	自治体数
①条例の改正	21
②要綱・要領の改正又は策定	20
③内規の改正又は策定	2
④基準策定済みのため①～③を必要としない。	6

現行の規程の名称等	
条例で施設基準を規定（野生鳥獣の移動解体に特化したものではない） 通知で野生鳥獣肉（エゾシカ）の取扱いを規定	北海道
移動野生獣食肉一次処理車取扱要綱において施設基準を規定	長野県
「自動車により行う食肉処理業に関する取扱要領」において施設基準を規定	愛知県
条例の範囲内で対応(要領作成予定)	和歌山県
現行の県条例（施設基準）の枠の中で対応できるため、移動解体処理車のための条例改正等を行っていない。（許可の取扱いに関する通知での対応のみ）	鳥取県
高知県移動野生獣食肉一次処理車取扱要綱（平成29年5月29日施行）において施設基準を規定	高知県

10. (1) 都道府県における野生鳥獣の移動解体処理車の営業許可に係る施設基準策定状況	自治体数
①平成30年3月以前に策定済みの貴自治体のガイドラインをそのまま使用	7
②厚生労働省作成のガイドライン（平成30年3月）を受けて改正を検討中	0
③厚生労働省作成のガイドライン（平成30年3月）を受けて新たに策定済	3
④厚生労働省作成のガイドライン（平成30年3月）を受けて新たに策定を検討中	23
⑤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	12

(2) 移動解体処理車の営業許可件数（(1)が①～③の場合）	5
--------------------------------	---

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成30年11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時間を規定している自治体（独自のガイドラインを策定している36自治体を対象）	自治体数
	4
(2) 時間の具体的な規定例及びその理由	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。	埼玉県
H20年「シカ肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」作成当時、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設定した。	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 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
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。	大分県
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36自治体を対象）	自治体数
	3
(2) (1)の例外規定の例	
搬入時間は目安を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、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
マニュアルに「これ（1時間以内の搬入）によることができない場合には、冷蔵保管し搬入すること。」と表記。	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36自治体を対象）	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）	9
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	27
(2) 屋外での内臓摘出を認める条件の例	
夏場、内臓を出さずに搬入することで肉質の低下の恐れがある場合のみ、とさつ現場での内臓摘出を認めるが、摘出した内臓もビニール袋等容器に入れ、必ず処理施設に搬入すること。また、その際、開口部が汚染されないように取り扱うこと。	栃木県
基本的には内臓は出さずに処理施設に搬入してください。ただし、夏期、又は、運搬距離により内臓を出さずに搬入することで肉質の低下の恐れがある場合のみ、とさつ現場での内臓摘出を認めますが、摘出した内臓もビニール等容器に入れ必ず処理施設に搬入してください。またその際、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。	奈良県
捕獲時期、捕獲場所、解体処理施設までの運搬時間などから判断して、内臓を摘出せざるを得ない場合。ただし、その場合は、シートの上で作業を行い、処理施設での内臓摘出手順に沿って衛生面に十分留意し、腹部の開口部や内部が汚染されないよう取り扱うこと。	三重県
知事が行う講習を受けた狩猟者が行うように努めること。	鳥取県
シカ肉については、「ひょうごシカ肉ガイドライン」に従い、必ず処理場で内臓摘出するように指導している。その他野生鳥獣肉については、厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月）に従って運用している。	兵庫県

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	682
b) a)のうちシカ専用の処理場	85
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	146
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	305
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	146
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	23
b)公設民営の処理場	64
c)民設民営の処理場	595
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	639
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	14
c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる	4
d) その他	25
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	18
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	170
d) 狩猟者が、冷蔵車で運搬する	8
e) 狩猟者が、氷等で冷却しながら運搬する	41
f) 狩猟者が、常温で運搬する	368
g) その他	48
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）	7
b) 生体（罾で生け捕りしたもの）	114
c) 内臓摘出していないと体のみ	324
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	174
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	52

⑥解体作業が搬入翌日になる施設	
施設数	154
⑦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	92
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内	11
c) その他	52

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（食肉処理業）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	614
野生鳥獣を狩猟した狩猟者	52
その他	16
②処理場で解体にあたる従事者の人数	施設数
1～2人	522
3～5人	146
6人～10人	6
11人以上	2

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（食肉処理業）の年間処理頭数

平成29年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	276	443	113
50頭超～100頭以下	67	70	4
100頭超～300頭以下	60	41	3
300頭超～500頭以下	20	10	2
500頭超～1000頭以下	15	3	0
1000頭超～1500頭以下	4	0	1
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)

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	58	13
b) 飲食店営業	7	5
c) その他	8	5
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		
許可条件ではないが、作業場を分けるよう指導		
飲食店内での提供に限る。		
解体等に必要な設備を揃えるよう指導		
鳥及び獣畜のと殺を禁ずる。生食用食肉の加工及び調理を禁ずる。		
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。		

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査

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（平成29年度実績）

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		72	9	8	9	38	14
食肉製品、そうざい 等の製造所		118	6	6	5	88	25
対面販売の食肉販売 店		267	5	1	7	141	152
飲食店、旅館、民宿 等		1369	34	43	178	874	412
インターネットによ る食肉販売		206	1	0	37	144	114
その他		238	4	3	17	130	102
処理場の所在地の都道府県外に出荷してい る施設数				324			

6. 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

施設器具及び枝肉をでフキトレールで拭き取り、ペトリフィルムで培養し、一般細菌及び大腸菌群を測定している。監視指導及び衛生教育に利用している。	千葉県
野鴨の保菌検査ならびに鴨肉処理各工程での鴨肉のふき取り検査を行い、一般細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌数、サルモネラ菌、カンピロバクターを測定し、二次汚染の少ない食用鴨肉の処理の指導に利用している。	新潟市
ジエ汚染実態調査事業により、18施設において年2回、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
推進協議会が実施している衛生管理（スタンプ培地）の助言程度。	鳥取市
枝肉の拭き取りチェックを行っている。	島根県
一部施設で新規許可時に、枝肉の拭き取り検査を実施し、一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数を測定した。	山口県
枝肉を、ふきふきチェックでふきとり、ペトリフィルム及びMSEY寒天培地で培養し、一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数を測定。監視指導に利用している。	徳島県
施設、枝肉、従業員の手指等を拭取り、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29年度は3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

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	87	63	0	0	24
	札幌市	0	0	0	0	0
	小樽市	0	0	0	0	0
	函館市	2	2	0	0	0
	旭川市	2	1	0	0	1
	小計	91	66	0	0	25
青森県	青森県	1	0	0	0	1
	青森市	0	0	0	0	0
	八戸市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	0	0	1
岩手県	岩手県	0	0	0	0	0
	盛岡市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
宮城県	宮城県	2	1	0	0	1
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	2	1	0	0	1
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
	福島市	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	4	1	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
	川口市	0	0	0	0	0
	小計	4	1	0	2	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
千葉県	千葉県	6	0	1	2	3
	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	6	0	1	2	3
東京都	東京都	1	1	0	0	0
	千代田区	1	0	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	2	1	0	0	1	
神奈川県	神奈川県	3	0	0	3	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
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
	小計	3	0	0	3	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
新潟県	新潟県	4	0	1	1	2
	新潟市	7	0	0	0	7
	小計	11	0	1	1	9
富山県	富山県	3	0	1	0	2
	富山市	2	0	0	0	2
	小計	5	0	1	0	4
石川県	石川県	4	0	2	0	2
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	5	0	3	0	2
福井県	福井県	14	0	4	7	3
	小計	14	0	4	7	3
山梨県	山梨県	9	0	0	3	6
	小計	9	0	0	3	6
長野県	長野県	29	4	1	11	13
	長野市	1	0	0	0	1
	小計	30	4	1	11	14
岐阜県	岐阜県	39	0	3	23	13
	岐阜市	2	0	1	1	0
	小計	41	0	4	24	13
静岡県	静岡県	7	0	0	7	0
	静岡市	3	0	1	2	0
	浜松市	4	0	0	3	1
	小計	14	0	1	12	1
愛知県	愛知県	4	0	0	4	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	9	0	1	8	0
三重県	三重県	17	1	1	14	1
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	17	1	1	14	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
滋賀県	滋賀県	15	1	0	6	8
	大津市	0	0	0	0	0
	小計	15	1	0	6	8
京都府	京都府	19	0	1	16	2
	京都市	0	0	0	0	0
	小計	19	0	1	16	2
大阪府	大阪府	2	0	2	0	0
	大阪市	1	0	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	0	0	0	0	0
	八尾市	0	0	0	0	0
	小計	3	0	2	1	0
兵庫県	兵庫県	39	2	10	22	5
	神戸市	0	0	0	0	0
	尼崎市	0	0	0	0	0
	姫路市	2	0	1	1	0
	西宮市	0	0	0	0	0
	明石市	0	0	0	0	0
	小計	41	2	11	23	5
奈良県	奈良県	18	0	1	17	0
	奈良市	2	0	0	2	0
	小計	20	0	1	19	0
和歌山県	和歌山県	15	0	2	12	1
	和歌山市	5	0	0	0	5
	小計	20	0	2	12	6
鳥取県	鳥取県	5	0	2	3	0
	鳥取市	7	1	0	5	1
	小計	12	1	2	8	1
島根県	島根県	21	0	14	4	3
	松江市	1	0	1	0	0
	小計	22	0	15	4	3
岡山県	岡山県	26	0	17	6	3
	岡山市	4	0	1	2	1
	倉敷市	2	0	1	1	0
	小計	32	0	19	9	4

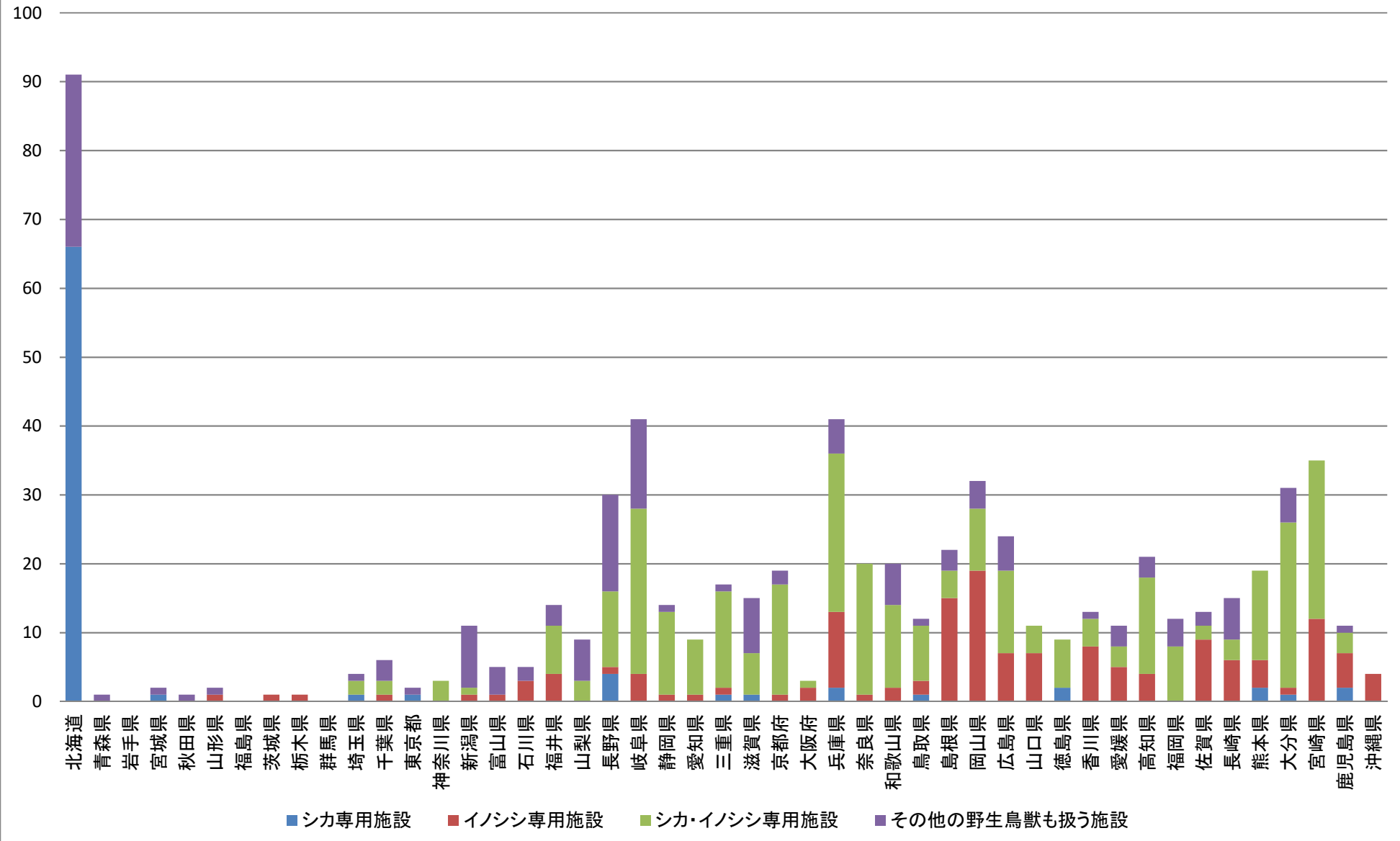
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

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
広島県	広島県	18	0	6	11	1
	広島市	3	0	0	0	3
	呉市	1	0	0	1	0
	福山市	2	0	1	0	1
	小計	24	0	7	12	5
山口県	山口県	8	0	6	2	0
	下関市	3	0	1	2	0
	小計	11	0	7	4	0
徳島県	徳島県	9	2	0	7	0
	小計	9	2	0	7	0
香川県	香川県	10	0	6	4	0
	高松市	3	0	2	0	1
	小計	13	0	8	4	1
愛媛県	愛媛県	9	0	5	2	2
	松山市	2	0	0	1	1
	小計	11	0	5	3	3
高知県	高知県	19	0	3	14	2
	高知市	2	0	1	0	1
	小計	21	0	4	14	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
福岡県	福岡県	11	0	0	8	3
	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	1	0	0	0	1
	小計	12	0	0	8	4
佐賀県	佐賀県	13	0	9	2	2
	小計	13	0	9	2	2
長崎県	長崎県	12	0	5	3	4
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	1	0	1	0	0
	小計	15	0	6	3	6
熊本県	熊本県	17	2	3	12	0
	熊本市	2	0	1	1	0
	小計	19	2	4	13	0
大分県	大分県	29	1	1	22	5
	大分市	2	0	0	2	0
	小計	31	1	1	24	5
宮崎県	宮崎県	28	0	6	22	0
	宮崎市	7	0	6	1	0
	小計	35	0	12	23	0
鹿児島県	鹿児島県	11	2	5	3	1
	鹿児島市	0	0	0	0	0
	小計	11	2	5	3	1
沖縄県	沖縄県	4	0	4	0	0
	那覇市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	4	0	0
総合計		682	85	146	305	146

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
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)

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	割合	施設数	割合	割合	施設数	割合	割合	施設数	割合	割合	施設数	割合	割合
2. 処理場の設置者・運営者(許可申請者)について	659			67			151			306			135		
a. 公設公営の処理場	25	3.8 (%)		6	9.0 (%)		4	2.6 (%)		13	4.2 (%)		2	1.5 (%)	
b. 公設民営の処理場	63	9.6 (%)		3	4.5 (%)		14	9.3 (%)		33	10.8 (%)		13	9.6 (%)	
c. 民設民営の処理場	571	86.6 (%)		58	86.6 (%)		133	88.1 (%)		260	85.0 (%)		120	88.9 (%)	
ガイドライン条項															
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。	593	91.7 (%)	647	62	95.4 (%)	65	129	86.0 (%)	150	279	92.7 (%)	301	123	93.9 (%)	131
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	593	90.4 (%)	656	65	98.5 (%)	66	131	86.8 (%)	151	270	88.2 (%)	306	127	95.5 (%)	133
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	571	88.5 (%)	645	63	95.5 (%)	66	117	78.5 (%)	149	271	89.7 (%)	302	120	93.8 (%)	128
ハ 専用のはく皮作業等を行う場所	516	81.1 (%)	636	55	85.9 (%)	64	100	68.5 (%)	146	249	83.3 (%)	299	112	88.2 (%)	127
(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。	557	85.8 (%)	649	64	98.5 (%)	65	116	76.8 (%)	151	254	84.1 (%)	302	123	93.9 (%)	131
(3) 1頭ごとに内臓抽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。	629	97.4 (%)	646	64	98.5 (%)	65	143	95.3 (%)	150	295	97.7 (%)	302	127	98.4 (%)	129
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。	632	98.1 (%)	644	65	100.0 (%)	65	146	97.3 (%)	150	292	97.3 (%)	300	129	100.0 (%)	129
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、実態、排出物及び可視化後の状態について、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。	624	96.3 (%)	648	65	100.0 (%)	65	136	90.7 (%)	150	294	97.4 (%)	302	129	98.5 (%)	131
(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。	647	99.5 (%)	650	65	100.0 (%)	65	149	99.3 (%)	150	301	99.3 (%)	303	132	100.0 (%)	132
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。	634	97.8 (%)	648	64	98.5 (%)	65	145	96.7 (%)	150	296	98.0 (%)	302	129	98.5 (%)	131
(3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓抽出及び搬送について適切な管理が行われたもののみとすること。	616	95.1 (%)	648	63	98.4 (%)	64	132	88.0 (%)	150	294	97.4 (%)	302	127	96.2 (%)	132
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。	439	68.1 (%)	645	57	89.1 (%)	64	70	46.7 (%)	150	213	71.0 (%)	300	99	75.6 (%)	131
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。	420	65.3 (%)	643	56	87.5 (%)	64	67	44.7 (%)	150	201	67.4 (%)	298	96	73.3 (%)	131
(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。	477	80.8 (%)	590	49	81.7 (%)	60	94	69.1 (%)	136	231	82.8 (%)	279	103	89.6 (%)	115
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。	538	90.1 (%)	597	54	91.5 (%)	59	115	82.7 (%)	139	257	91.1 (%)	282	112	95.7 (%)	117
(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。	618	95.4 (%)	648	62	95.4 (%)	65	140	93.3 (%)	150	288	95.4 (%)	302	128	97.7 (%)	131
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表等を汚染しないよう注意すること。	605	94.1 (%)	643	64	98.5 (%)	65	135	90.0 (%)	150	284	94.4 (%)	301	122	96.1 (%)	127
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。	620	96.0 (%)	646	63	96.9 (%)	65	141	94.0 (%)	150	288	96.0 (%)	300	128	97.7 (%)	131
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。	604	97.0 (%)	623	63	100.0 (%)	63	136	94.4 (%)	144	286	97.3 (%)	294	119	97.5 (%)	122
(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。	623	96.0 (%)	649	64	98.5 (%)	65	137	90.7 (%)	151	292	97.0 (%)	301	130	98.5 (%)	132
(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搬送時の記録と紐付けることができるようにすること。	453	70.1 (%)	646	56	86.2 (%)	65	81	54.0 (%)	150	217	71.9 (%)	302	99	76.7 (%)	129
(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。	441	89.3 (%)	494	46	88.5 (%)	52	83	79.8 (%)	104	217	92.7 (%)	234	95	91.3 (%)	104
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	463	91.0 (%)	509	46	88.5 (%)	52	96	85.0 (%)	113	224	94.1 (%)	238	97	91.5 (%)	106
4 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 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、点検及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓抽出し、再び内臓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。	553	86.1 (%)	642	60	93.8 (%)	64	109	73.2 (%)	149	265	88.0 (%)	301	119	93.0 (%)	128
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。	352	55.3 (%)	637	48	75.0 (%)	64	53	35.6 (%)	149	175	58.1 (%)	301	76	61.8 (%)	123
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。	573	96.3 (%)	595	62	100.0 (%)	62	127	94.8 (%)	134	266	95.3 (%)	279	118	98.3 (%)	120
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紮し、又は閉そくさせること。	407	69.2 (%)	588	53	86.9 (%)	61	75	56.8 (%)	132	184	66.7 (%)	276	95	79.8 (%)	119
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。	578	96.3 (%)	600	62	100.0 (%)	62	125	92.6 (%)	135	272	96.1 (%)	283	119	99.2 (%)	120
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。	556	92.8 (%)	599	58	93.5 (%)	62	123	91.1 (%)	135	259	91.8 (%)	282	116	96.7 (%)	120
(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。	591	94.3 (%)	627	63	98.4 (%)	64	127	90.7 (%)	140	281	94.0 (%)	299	120	96.8 (%)	124
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	614	97.8 (%)	628	63	98.4 (%)	64	134	95.7 (%)	140	295	98.3 (%)	300	122	98.4 (%)	124
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。	573	91.2 (%)	628	60	93.8 (%)	64	123	87.9 (%)	140	274	91.3 (%)	300	116	93.5 (%)	124

**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)**

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
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。	405	64.8 (%)	625	54	84.4 (%)	64	77	54.2 (%)	142	184	62.4 (%)	295	90	72.6 (%)	124
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。	569	91.3 (%)	623	61	95.3 (%)	64	118	84.3 (%)	140	275	92.6 (%)	297	115	94.3 (%)	122
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。	616	97.2 (%)	634	62	96.9 (%)	64	142	97.3 (%)	146	289	96.3 (%)	300	123	99.2 (%)	124
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。	596	94.5 (%)	631	59	92.2 (%)	64	135	93.1 (%)	145	282	94.3 (%)	299	120	97.6 (%)	123
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。	620	97.8 (%)	634	64	100.0 (%)	64	138	94.5 (%)	146	294	98.0 (%)	300	124	100.0 (%)	124
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。	584	92.6 (%)	631	63	98.4 (%)	64	126	88.1 (%)	143	276	92.0 (%)	300	119	96.0 (%)	124
(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。	608	97.0 (%)	627	63	100.0 (%)	63	129	92.1 (%)	140	288	97.3 (%)	296	128	100.0 (%)	128
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。	596	94.9 (%)	628	64	100.0 (%)	64	129	91.5 (%)	141	277	93.9 (%)	295	126	98.4 (%)	128
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。	569	91.5 (%)	622	60	93.8 (%)	64	117	86.0 (%)	136	268	91.2 (%)	294	124	96.9 (%)	128
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。	601	95.5 (%)	629	64	100.0 (%)	64	130	92.2 (%)	141	280	94.6 (%)	296	127	99.2 (%)	128
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。	584	92.8 (%)	629	59	92.2 (%)	64	128	90.8 (%)	141	272	91.9 (%)	296	125	97.7 (%)	128
ヘ 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。	585	92.7 (%)	631	64	100.0 (%)	64	121	85.8 (%)	141	278	93.6 (%)	297	122	94.6 (%)	129
(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。	509	95.5 (%)	533	53	98.1 (%)	54	118	92.9 (%)	127	229	95.8 (%)	239	109	96.5 (%)	113
ロ 使用するのこぎりについては、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。	478	90.5 (%)	528	50	92.6 (%)	54	107	86.3 (%)	124	218	91.6 (%)	238	103	92.0 (%)	112
(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。	603	94.1 (%)	641	61	98.4 (%)	62	134	90.5 (%)	148	284	94.0 (%)	302	124	96.1 (%)	129
ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	630	98.9 (%)	637	63	100.0 (%)	63	142	99.3 (%)	143	296	98.0 (%)	302	129	100.0 (%)	129
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。	603	94.7 (%)	637	63	100.0 (%)	63	135	93.8 (%)	144	280	93.0 (%)	301	125	96.9 (%)	129
(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。	624	96.4 (%)	647	63	100.0 (%)	63	140	92.7 (%)	151	296	97.4 (%)	304	125	96.9 (%)	129
(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。	266	42.5 (%)	626	34	54.8 (%)	62	45	30.6 (%)	147	132	44.9 (%)	294	55	44.7 (%)	123
(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。	636	97.8 (%)	650	61	96.8 (%)	63	148	98.0 (%)	151	296	97.4 (%)	304	131	99.2 (%)	132
(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。	442	68.4 (%)	646	52	82.5 (%)	63	84	55.6 (%)	151	207	68.5 (%)	302	99	76.2 (%)	130
(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。	617	95.1 (%)	649	60	95.2 (%)	63	140	92.7 (%)	151	286	94.4 (%)	303	131	99.2 (%)	132
(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。	465	71.9 (%)	647	52	83.9 (%)	62	89	59.3 (%)	150	223	73.4 (%)	304	101	77.1 (%)	131
(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設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。	262	40.4 (%)	649	38	60.3 (%)	63	38	25.2 (%)	151	120	39.6 (%)	303	66	50.0 (%)	132
平均遵守率		87.9 (%)			93.3 (%)			81.7 (%)			88.3 (%)			91.5 (%)	

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)	(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。	99.5	(%)
第4の5(5)ロ	ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	98.9	(%)
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。	98.1	(%)
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。	97.8	(%)
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。	97.8	(%)
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。	97.8	(%)
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。	97.8	(%)
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。	97.4	(%)
第4の5(2)ヘ	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。	97.2	(%)
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。	97.0	(%)
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。	97.0	(%)
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。	96.4	(%)
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。	96.3	(%)
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つては、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。	96.3	(%)
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、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。	96.3	(%)
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。	96.0	(%)
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だけ除去すること。	96.0	(%)
第4の5(3)ニ	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。	95.5	(%)
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。	95.5	(%)
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)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	95.4	(%)
第4の5(10)	(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。	95.1	(%)
第4の3(3)管理	(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。	95.1	(%)
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。	94.9	(%)
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。	94.7	(%)
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度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	94.5	(%)
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。	94.3	(%)
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。	94.1	(%)
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。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。	94.1	(%)
第4の5(3)ホ	ホ 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。	92.8	(%)
第4の5(1)ニ	ニ 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。	92.8	(%)

第4の5(3)へ	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。	92.7	(%)
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。	92.6	(%)
第4の1	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。	91.7	(%)
第4の5(3)ハ	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。	91.5	(%)
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。	91.3	(%)
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。	91.2	(%)
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。	91.0	(%)
第4の5(4)ロ	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。	90.5	(%)
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。 イ 摂氏83度以上の温湯供給設備	90.4	(%)
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。	90.1	(%)
第4の3(8)前半	(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。	89.3	(%)
第4の2(1)ロ	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	88.5	(%)
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。	86.1	(%)
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、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。	85.8	(%)
第4の2(1)ハ	ハ 専用のはく皮作業等を行う場所	81.1	(%)
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、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。	80.8	(%)
第4の5(11)	(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。	71.9	(%)
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。	70.1	(%)
第4の5(1)ロ	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つし、又は閉そくさせること。	69.2	(%)
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。	68.4	(%)
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。	68.1	(%)
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。	65.3	(%)
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。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。	64.8	(%)
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適切な期間保存すること。	55.3	(%)
第4の5(7)	(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。	42.5	(%)
第4の5(12)	(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の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。	40.4	(%)

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	4	23
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	110	1418
c その他の方法により把握	20	216
c その他の内容	地域情報誌、インターネット等	
	新聞等のメディア	
	食肉処理場、飲食店の調査時に把握	
	営業者からの相談(営業許可申請等)や、保健所への情報提供	
	施設の看板にジビエの記載を確認することにより把握	
	農林部局が公表している施設一覧表から把握	

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29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	1.35 回/年	2.0 回/年	4
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	0.85 回/年	7.0 回/年	107
c その他の方法により把握	0.41 回/年	1.2 回/年	18

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	
12/146	
②自治体名(微生物検査項目)	
富山県	細菌数、大腸菌
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、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
福井県	大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌
浜松市	E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111)、サルモネラ属菌、カンピロバクター
京都府	保存料、発色剤 病原大腸菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
豊中市	腸管出血性大腸菌(O157、O26)、カンピロバクター、サルモネラ属菌
奈良市	細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111)、サルモネラ属菌、カンピロバクター
和歌山市	細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
広島県	大腸菌、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸、亜硝酸根
下関市	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
熊本県	細菌数、大腸菌群

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数
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の効力を有する方法)を行い、生食用として食肉の提供は決して行わない	92
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	85
野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。	90
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あつては、摂氏-15度以下で保存すること。	85
家畜の食肉と区別して保管すること。	78

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成30年11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	5	19	50	43	34

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29年度実績)
埼玉県	29回の県政出前講座、25回の食の安心サロンを実施し、野生鳥獣肉単独での講座ではないが、広く予防啓発を行った。
文京区	1回 食の安全講演会「知って学ぼう 食肉とジビエの衛生管理」
熊本県	保健所が行う消費者懇談会でE型肝炎ウイルスを原因とする食中毒について説明(1回)
熊本市	年1回の食中毒予防講習会において野生鳥獣肉の生食に起因する健康被害とその対策について啓発。
宮崎県	・実施回数:1回・実施内容:宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドラインの説明

自治体名	予防啓発ホームページアドレス一覧
北海道	厚生労働省HPのリンクを使用
札幌市	http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/chudoku/sonota/yaseiniku.html
小樽市	https://www.city.otaru.lg.jp/jigyo/hokenjo/shokuhin/yobou/senmouchushokuchudoku.html
岩手県	http://www.pref.iwate.jp/anzenshin/22551/chudoku/009225.html
仙台市	http://www.city.sendai.jp/sekatsueisei-shokuhin/kurashi/enzen/ese/shokuchudoku/kanen.html
福島県	www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045e/shoku-eisei-tyudoku-exp.html
栃木県	http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/jibie.html
群馬県	http://www.pref.gunma.jp/05/d6200337.html
前橋市	http://www.city.maebashi.gunma.jp/kurashi/42/141/392/p011338.html
埼玉県	https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/ansin-joho/documents/anshin29-8.pdf
さいたま市	http://www.city.saitama.jp/sciencenavi/kenkou/001/p009988-2.html
千葉県	http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/yaseichoju-egatakanen.html
千葉市	https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/28gibierfoodpoisoning.html https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/meat.html
船橋市	http://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p037056.html
柏市	http://www.city.kashiwa.lg.jp/soshiki/061700/p043940.html
東京都	http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/niku/jibie/guideline.html
新宿区	http://www.city.shinjuku.lg.jp/kenkou/eisei02_001047.01.html
品川区	http://www.city.shinagawa.tokyo.jp/PC/kenkou/kenkou-eisei/kenkou-eisei-syokuhin/kenkou-eisei-syokuhin-syokucyudoku/hpg000018344.html
目黒区	https://www.city.meguro.tokyo.jp/kurashi/hoken_eisei/kankeisha/namashokukinsi.files/butanamashoku.pdf
大田区	http://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/shokuchudokujyoho/namakiken.html
練馬区	https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/eisei/about/sonota/H270612butanama.html
神奈川県	http://www.pref.kanagawa.jp/docs/m7k/shokuhin/jibie.html
横須賀市	http://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/3140/hosei/index.html
藤沢市	http://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/jibie.html
新潟県	http://www.pref.niigata.lg.jp/itoigawa_kenkou/1356837167816.html https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.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/guideline.html
金沢市	https://www4.city.kanazawa.lg.jp/23820/seikatu/s_topic/yaseityoujuu.html
福井県	http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/shokunoenzen/yaseidoubutu.html
山梨県	http://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/syokuhin_yaseityoujuu_jibie.html
長野県	https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/index.html
長野市	https://www.city.nagano.nagano.jp/soshiki/h-seikatu/
岐阜県	http://cms.portal.rentai.gifu/kurashi/shoku/shokuhin/11222/namasyoku-yousyokuniku.html
岐阜市	http://www.city.gifu.lg.jp/34462.htm
静岡県	https://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/syokuhin.html
静岡市	http://www.city.shizuoka.jp/627_000103.html
愛知県	https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000080998.html
岡崎市	http://www.city.okazaki.lg.jp/1100/1107/1146/p010672.html
四日市市	http://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/contents/100100000902/index.html
滋賀県	http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/00osirase/zibie02.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/0000149567.html
堺市	https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/shokuchudokuyobo/kanenvirus.html
豊中市	https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kenko/kenko_hokeneisei/syokuhineiseikankei/syoku-anzenshin/butaniku-kikakujun.html
神戸市	http://www.city.kobe.lg.jp/life/health/hygiene/food/namaliverkijun.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	https://www.pref.tottori.lg.jp/243047.htm
鳥取市	http://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1540884415282/index.html
島根県	https://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/kan/masuda_hoken/syoku/egatakanen.html https://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/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
下関市	http://www.city.shimonoseki.lg.jp/www/contents/1407979415655/index.html
徳島県	https://www.pref.tokushima.lg.jp
高松市	http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/jigyosha/kankyo_eisei/shokuhin/kyokashinsei/jibie.html
愛媛県	http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/jigyousha/yaseichoujuusyori.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
福岡県	http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/yaseityouju-ekan.html
久留米市	https://www.city.kurume.fukuoka.jp/1050kurashi/2060hokeneisei/3100syokuhineisei/2014-0807-1410-465.html
長崎市	http://www.city.nagasaki.lg.jp/jigyo/390000/392000/p025873.html
大分県	http://www.pref.oita.jp/site/suishin/gibier.html
大分市	http://www.city.oita.oita.jp/www/contents/1352427208129/index.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30年11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」等を配布、講習会等で周知
札幌市	パンフレットの配布やパネル展の実施
旭川市	衛生講習会等による予防啓発
青森県	食品衛生責任者講習会等での食品関連事業者に対する啓発を行う。問い合わせがあった際は衛生管理に関する説明・情報提供を行う。
盛岡市	野生鳥獣肉を含めた食肉の取扱(十分な加熱処理)に関するリーフレットを配布
秋田県	消費者への衛生講習会時に情報提供する。
福島県	食品衛生に関する講習会の実施
栃木県	施設監視時に適宜口頭で実施
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実施
千葉県	これからジビエを取り扱おうと考えている飲食店関係者に対し、県で衛生管理を含めた講習会を実施している。(飲食店向け房総ジビエ講習会)
東京都	食品衛生該当相談の実施、一般向け講習会等においての普及啓発
台東区	パンフレットを配布
世田谷区	区報せたがやに啓発記事を掲載、食品衛生月間イベントで街頭啓発
中野区	区民向けの食品衛生に関するパネル展、駅のガード下のパネル展でジビエに関する普及啓発を行った。
杉並区	意見交換会、消費者向け講習会等で情報提供を行った。
豊島区	街頭相談及び区役所と図書館でのパネル掲示
北区	出張講座
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掲示
足立区	食の安全懇談会(消費者・営業者等10名程度の会)でリスクコミュニケーションを実施
横浜市	野生鳥獣肉に特化した啓発は行っていませんが、肉を原因とする食中毒予防(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等)についてチラシや啓発動画、パネル展示
川崎市	講義の内容の一部として、野生鳥獣肉の話をするところがある。
富山県	農水部局で一般消費者向けに調理講習会を実施。
山梨県	狩猟免許更新時講習会等において、営業許可のこと、生食注意の内容について説明
名古屋市	相談を受けた際の情報提供
豊橋市	市民向け講習会等で予防啓発
滋賀県	平成29年度に24回、平成30年度上半期に12回、出張健康教室を実施しており、食鳥肉の生食防止の説明の際に野生鳥獣肉も含めて注意するよう口頭で啓
京都府	相談を受けた時・立入調査時等に指導を実施
大阪府	府民向けの衛生講習会時に必要に応じ周知している
高槻市	個別の講習会で啓発
兵庫県	衛生講習会で、野生鳥獣の疾病や、加熱調理の必要性について説明している。
尼崎市	事故が起こった場合や国ガイドラインの策定状況情報などを「食」の安全・安心情報メール便で登録者に情報提供する。
明石市	講習会等において、加熱調理の必要性と生で食べないことを伝えている。
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	研修会で狩猟者に衛生管理ガイドラインの内容を説明、講習会等で予防啓発を実施
倉敷市	食中毒の予防について
山口県	食品関係事業者、消費者等を対象に、リーフレット等を活用して啓発を実施
徳島県	食品衛生責任者講習会で啓発。食品事業者、狩猟者等へパンフレットを配布。
香川県	平成29年度、環境部局が開催した野生鳥獣肉の有効活用に関する講習会において、香川県野生鳥獣肉ガイドラインに基づく食中毒予防及び動物由来感染症予防に
高松市	平成29年9月20日「自然毒って何? 身近に潜む食中毒」
松山市	ジビエ肉は生あるいは加熱不十分で食べると、E型肝炎、腸管出血性大腸菌、寄生虫のリスクが高まるので注意
北九州市	衛生講習会において、感染事例等(E型肝炎、腸管出血性大腸菌等)を紹介している。
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
宮崎県	宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドラインについて、講習会形式で情報提供。ジビエ取扱の相談があった際に、個別に啓発を実施している。各種講習会
鹿児島県	1保健所で講習会、1保健所で広報誌掲載
那覇市	厚生労働省のパンフレット配布等により、予防啓発を実施している。