

薬生食監発0309第4号

令和2年3月9日

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

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

令和元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、令和元年10月11日付け薬生食監発1011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 154 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 30 年 10 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 31 年 3 月 22 日付け薬生食監発 0322 第 1 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、群馬県、千葉県、長野県、岐阜県、三重県、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	19	13
狩猟者免許更新時 又は新規営業許可申請時	5	1
不定期・必要に応じて	6	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 22 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 12 自治体（北海道、栃木県、神奈川県、新潟県、長野県、山梨県、愛知県、鳥取県、岡山県、山口県、高知県、鹿児島県）であり、また、23 自治体において新たな策定を検討中であった。

上記 13 自治体における、移動解体処理車の営業許可件数は、4 自治体（北海道、長野県、岡山県、高知県）で 8 件あった。

※ 平成 30 年 6 月の食品衛生法改正に伴い、食品衛生法施行規則において、自動車において生体又はとたいを処理する場合の食肉処理業の施設基準を新たに定め、都道府県等はこの基準を参酌し条例に定めることとされた。

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 8 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 29 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 706 施設であり、昨年調査時から 24 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	90	○
2	兵庫県	47	○
2	岐阜県	41	○
4	宮崎県	38	○
5	長野県	32	○
5	大分県	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	83
イノシシ専用の処理施設	144
シカ及びイノシシ専用の処理施設	304
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設	175
合計	706

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	132
止め刺しされた体	575 (内 362 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
合計	707

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 30 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	410	482	191
100 頭超～1000 頭以下	98	66	8
1000 頭超	11	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 699 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 89.3%であり、昨年調査の 87.9%（回答施設数：682 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		72.5%	69.2%
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。		69.7%	64.8%
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	94.6%	89.4%
	剥皮時	93.5%	91.7%
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。		94.3%	91.2%
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。		95.1%	91.5%
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、冷蔵できるように温度管理を行うこと。		98.4%	97.8%

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 14 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、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。

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 4 回、平均で年 0.88 回であった。

5. 消費について

消費者への普及啓発

パンフレット、ホームページ等の他、多くの自治体において講習会等を通じて、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。

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	13
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	15
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	3
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	66
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）	24

計 154

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	3
④その他	13

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	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	
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、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
みえジビエフードシステム登録制度	三重県
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)	☐ 必要に応じて、不定期 (6) ☐ 新規営業許可申請時、狩猟者免許更新時 (5) ☐ 2年に1回 (2) ☐ 年1回 (15) ☐ 年2回以上 (2)
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	17
(2) 開催頻度 (自治体数)	☐ 必要に応じて、不定期 (3) ☐ 新規営業許可申請時 (1) ☐ 2年に1回 (1) ☐ 年1回 (10) ☐ 年2回以上 (2)
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	22
(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 (14) ☐ 保健所 (14) ☐ 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、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	34

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
H27年度からイノシシにおけるSFTSウイルス等の保有状況調査	富山県
・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、野鳥のオウム病原菌保有状況調査	愛知県
平成30年度ジビエ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）	徳島県
捕獲イノシシにおけるE型肝炎ウイルス保有状況調査	福岡市

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	18
②要綱・要領の改正又は策定	23
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。	7

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
条例で施設基準を規定	神奈川県
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自治体の施設基準をそのまま使用	9
②厚生労働省作成のガイドライン（平成30年３月）を受けて施設基準の改正を検討中	0
③厚生労働省作成のガイドライン（平成30年３月）を受けて新たに施設基準を策定済	3
④厚生労働省作成のガイドライン（平成30年３月）を受けて新たに施設基準の策定を検討中	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

※野生鳥獣肉の流通はあるが、移動解体処理車の使用を想定していないものも含む

（２）移動解体処理車の営業許可件数（（１）が①～③の場合）	8
-------------------------------	---

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和元年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. 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37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）	8
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	28

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	706
b) a)のうちシカ専用の処理場	83
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	144
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	304
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	175
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	21
b)公設民営の処理場	72
c)民設民営の処理場	613
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	654
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	7
d) その他	27
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	21
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	24
c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する	181
d) 狩猟者が、冷蔵車で運搬する	7
e) 狩猟者が、氷等で冷却しながら運搬する	48
f) 狩猟者が、常温で運搬する	372
g) その他	45
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）	8
b) 生体（罾で生け捕りしたもの）	124
c) 内臓摘出していないと体のみ	362
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	157
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	56

⑥解体作業が搬入翌日になる施設	
施設数	149
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	94
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内	15
c) その他	45

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	622
野生鳥獣を狩猟した狩猟者	73
その他	6
②処理場で解体にあたる従事者の人数	施設数
1～2人	552
3～5人	140
6人～10人	9
11人以上	1

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30年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	336	410	186
50頭超～100頭以下	74	72	5
100頭超～300頭以下	67	50	4
300頭超～500頭以下	13	13	2
500頭超～1000頭以下	18	3	2
1000頭超～1500頭以下	5	0	1
1500頭超	6	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	30	11
b) 飲食店営業	6	4
c) その他	3	3
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		
食肉処理を行う場合には、処理場を設けること		
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。		
食肉処理業の施設基準を満たすこと		

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30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	91	129	208	682	135	221

○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	14	11	19	58	16
食肉製品、そうざい等の製造所	15	8	9	112	57
対面販売の食肉販売店	6	5	11	152	159
飲食店、旅館、民宿等	44	53	106	599	315
インターネットによる食肉販売	2	1	3	119	201
その他	11	6	12	149	99

○処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 245施設

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）の検査項目

一般細菌数、大腸菌群数	千葉県
一般細菌数、大腸菌群数	岐阜県
一般細菌数、大腸菌群数	愛知県
一般細菌数 大腸菌数	三重県
一般細菌数、大腸菌群数	岡山市
一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌	下関市
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

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(令和元年11月1日時点)

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	85	63	0	0	22
	札幌市	1	0	0	0	1
	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	90	66	0	0	24
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	0	0	0	2
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	2	0	0	0	2
秋田県	秋田県	3	0	0	0	3
	秋田市	0	0	0	0	0
	小計	3	0	0	0	3
山形県	山形県	2	0	1	0	1
	山形市	0	0	0	0	0
	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	2	0	1	0	1
	小計	2	0	1	0	1
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

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	4	0	1	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	0	1	2	1
千葉県	千葉県	9	0	1	0	8
	千葉市	0	0	0	0	0
	船橋市	0	0	0	0	0
	柏市	1	0	0	0	1
	小計	10	0	1	0	9
東京都	東京都	1	1	0	0	0
	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	1	1	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

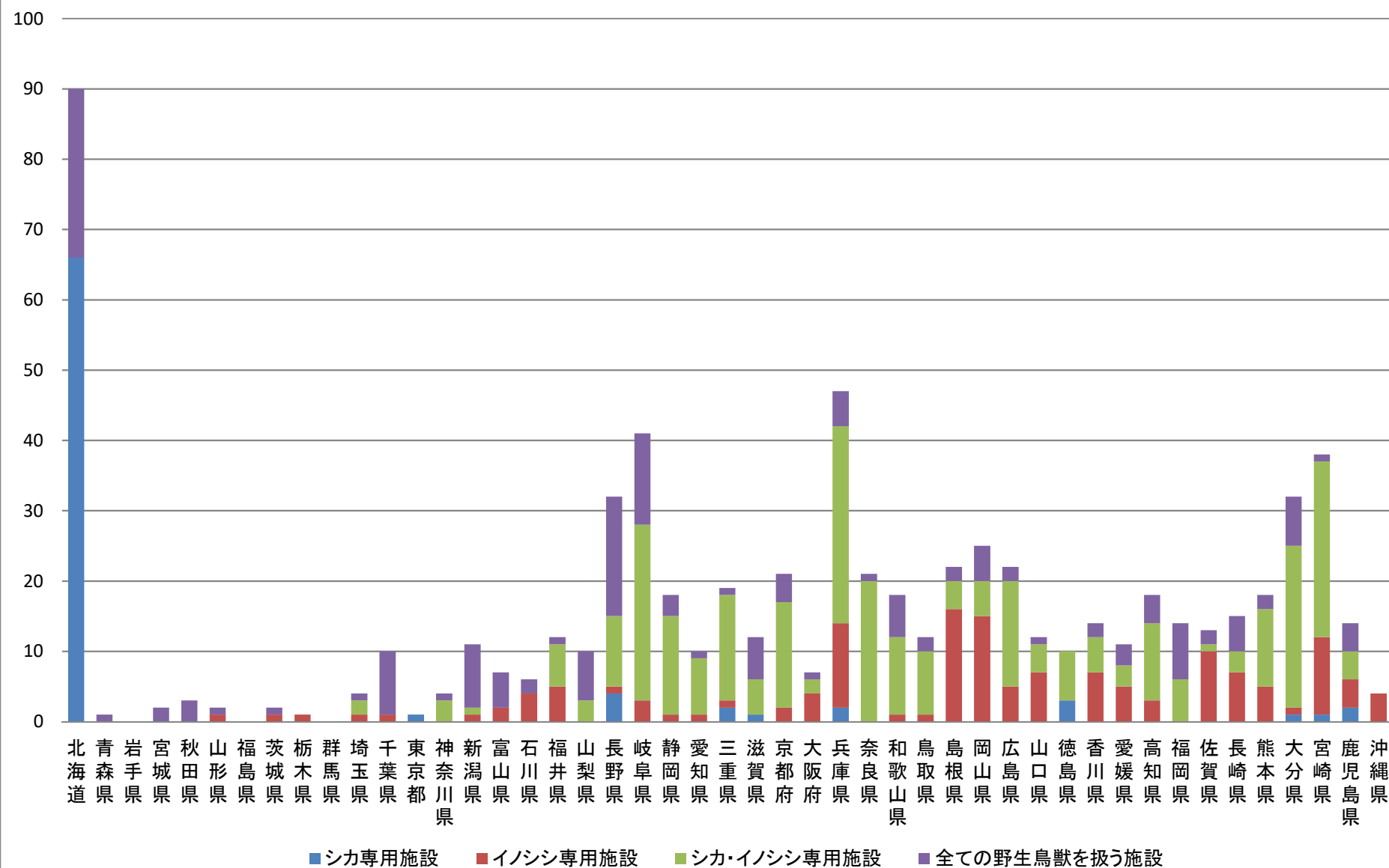
自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
神奈川県	神奈川県	4	0	0	3	1
	横浜市	0	0	0	0	0
	川崎市	0	0	0	0	0
	横須賀市	0	0	0	0	0
	相模原市	0	0	0	0	0
	藤沢市	0	0	0	0	0
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	0	3	1
新潟県	新潟県	5	0	1	1	3
	新潟市	6	0	0	0	6
	小計	11	0	1	1	9
富山県	富山県	5	0	2	0	3
	富山市	2	0	0	0	2
	小計	7	0	2	0	5
石川県	石川県	5	0	3	0	2
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	6	0	4	0	2
福井県	福井県	10	0	4	5	1
	福井市	2	0	1	1	0
	小計	12	0	5	6	1
山梨県	山梨県	8	0	0	3	5
	甲府市	2	0	0	0	2
	小計	10	0	0	3	7
長野県	長野県	30	4	1	8	17
	長野市	2	0	0	2	0
	小計	32	4	1	10	17
岐阜県	岐阜県	39	0	2	24	13
	岐阜市	2	0	1	1	0
	小計	41	0	3	25	13
静岡県	静岡県	11	0	0	9	2
	静岡市	3	0	1	2	0
	浜松市	4	0	0	3	1
	小計	18	0	1	14	3
愛知県	愛知県	4	0	0	4	0
	名古屋市	1	0	0	1	0
	豊田市	3	0	1	1	1
	豊橋市	1	0	0	1	0
	岡崎市	1	0	0	1	0
	小計	10	0	1	8	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
三重県	三重県	19	2	1	15	1
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	19	2	1	15	1
滋賀県	滋賀県	12	1	0	5	6
	大津市	0	0	0	0	0
	小計	12	1	0	5	6
京都府	京都府	20		1	15	4
	京都市	1	0	1	0	0
	小計	21	0	2	15	4
大阪府	大阪府	6	0	4	1	1
	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
	寝屋川市	0	0	0	0	0
	小計	7	0	4	2	1
兵庫県	兵庫県	45	2	11	27	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	47	2	12	28	5
奈良県	奈良県	19	0	0	18	1
	奈良市	2	0	0	2	0
	小計	21	0	0	20	1
和歌山県	和歌山県	14	0	1	11	2
	和歌山市	4	0	0	0	4
	小計	18	0	1	11	6
鳥取県	鳥取県	6	0	1	4	1
	鳥取市	6	0	0	5	1
	小計	12	0	1	9	2
島根県	島根県	21	0	15	4	2
	松江市	1	0	1	0	0
	小計	22	0	16	4	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
岡山県	岡山県	18	0	13	2	3
	岡山市	5	0	1	2	2
	倉敷市	2	0	1	1	0
	小計	25	0	15	5	5
広島県	広島県	17	0	4	13	0
	広島市	2	0	0	1	1
	呉市	1	0	0	1	0
	福山市	2	0	1	0	1
	小計	22	0	5	15	2
山口県	山口県	9	0	6	2	1
	下関市	3	0	1	2	0
	小計	12	0	7	4	1
徳島県	徳島県	10	3	0	7	0
	小計	10	3	0	7	0
香川県	香川県	10	0	4	5	1
	高松市	4	0	3	0	1
	小計	14	0	7	5	2
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	16	0	2	11	3
	高知市	2	0	1	0	1
	小計	18	0	3	11	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	13	0	0	6	7
	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	14	0	0	6	8
佐賀県	佐賀県	13	0	10	1	2
	小計	13	0	10	1	2
長崎県	長崎県	12	0	6	3	3
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	1	0	1	0	0
	小計	15	0	7	3	5
熊本県	熊本県	16	0	4	10	2
	熊本市	2	0	1	1	0
	小計	18	0	5	11	2
大分県	大分県	30	1	1	21	7
	大分市	2	0	0	2	0
	小計	32	1	1	23	7
宮崎県	宮崎県	31	1	5	24	1
	宮崎市	7	0	6	1	0
	小計	38	1	11	25	1
鹿児島県	鹿児島県	14	2	4	4	4
	鹿児島市	0	0	0	0	0
	小計	14	2	4	4	4
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		706	83	144	304	175

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数(令和元年11月1日時点)



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)

	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 総数 ※	699			72			148			305			174		
2. 処理場の設置者・運営者(許可申請者)について	施設数	割合		施設数	割合		施設数	割合		施設数	割合		施設数	割合	
a: 公設公営の処理場	21	3.0 (%)		3	4.2 (%)		3	2.0 (%)		11	3.6 (%)		4	2.3 (%)	
b: 公設民営の処理場	69	9.9 (%)		7	9.7 (%)		12	8.1 (%)		35	11.5 (%)		15	8.6 (%)	
c: 民設民営の処理場	609	87.1 (%)		62	86.1 (%)		133	89.9 (%)		259	84.9 (%)		155	89.1 (%)	
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。	636	93.3 (%)	682	67	97.1 (%)	69	128	88.3 (%)	145	285	94.7 (%)	301	156	93.4 (%)	167
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	643	92.8 (%)	693	69	97.2 (%)	71	130	88.4 (%)	147	277	91.4 (%)	303	167	97.1 (%)	172
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	609	89.8 (%)	678	69	97.2 (%)	71	116	80.6 (%)	144	266	89.0 (%)	299	158	96.3 (%)	164
ハ 専用のはく皮作業等を行う場所	579	85.8 (%)	675	66	94.3 (%)	70	106	73.6 (%)	144	262	87.6 (%)	299	145	89.5 (%)	162
(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。	602	87.9 (%)	685	66	94.3 (%)	70	108	75.0 (%)	144	267	88.7 (%)	301	161	94.7 (%)	170
(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。	666	97.9 (%)	680	70	100.0 (%)	70	139	95.9 (%)	145	293	98.0 (%)	299	164	98.8 (%)	166
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。	665	98.1 (%)	678	69	100.0 (%)	69	141	97.2 (%)	145	292	97.7 (%)	299	163	98.8 (%)	165
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。	673	98.2 (%)	685	70	100.0 (%)	70	136	93.8 (%)	145	297	99.0 (%)	300	170	100.0 (%)	170
(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。	685	99.9 (%)	686	70	100.0 (%)	70	145	100.0 (%)	145	299	99.7 (%)	300	171	100.0 (%)	171
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。	675	98.7 (%)	684	69	98.6 (%)	70	141	97.2 (%)	145	297	99.0 (%)	300	168	99.4 (%)	169
(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。	656	95.6 (%)	686	67	95.7 (%)	70	130	89.7 (%)	145	290	96.7 (%)	300	169	98.8 (%)	171
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。	495	72.6 (%)	682	62	88.6 (%)	70	69	47.9 (%)	144	217	72.8 (%)	298	147	86.5 (%)	170
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。	467	68.8 (%)	679	59	84.3 (%)	70	66	45.8 (%)	144	201	67.9 (%)	296	141	83.4 (%)	169
(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。	523	83.0 (%)	630	57	89.1 (%)	64	88	64.2 (%)	137	244	88.1 (%)	277	134	88.2 (%)	152
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。	580	91.6 (%)	633	60	93.8 (%)	64	112	81.8 (%)	137	266	95.0 (%)	280	142	93.4 (%)	152
(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。	669	97.7 (%)	685	69	98.6 (%)	70	139	95.9 (%)	145	292	97.3 (%)	300	169	99.4 (%)	170
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。	655	96.6 (%)	678	69	98.6 (%)	70	130	90.3 (%)	144	294	98.0 (%)	300	162	98.8 (%)	164
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。	661	97.3 (%)	679	67	97.1 (%)	69	139	95.9 (%)	145	293	98.0 (%)	299	162	97.6 (%)	166
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。	635	97.2 (%)	653	67	98.5 (%)	68	129	94.9 (%)	136	284	97.6 (%)	291	155	98.1 (%)	158
(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。	665	96.9 (%)	686	69	98.6 (%)	70	136	93.8 (%)	145	293	97.7 (%)	300	167	97.7 (%)	171
(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ができるようにすること。	504	73.8 (%)	683	62	88.6 (%)	70	82	56.6 (%)	145	221	73.9 (%)	299	139	82.2 (%)	169
(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。	471	92.2 (%)	511	48	92.3 (%)	52	90	87.4 (%)	103	204	93.6 (%)	218	129	93.5 (%)	138
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	489	94.6 (%)	517	47	90.4 (%)	52	93	92.1 (%)	101	217	96.9 (%)	224	132	94.3 (%)	140
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、狩猟者が屠下で内臓摘出し、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。	601	88.1 (%)	682	68	97.1 (%)	70	112	77.2 (%)	145	266	88.7 (%)	300	155	92.8 (%)	167
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。	386	56.8 (%)	679	55	78.6 (%)	70	48	33.1 (%)	145	172	57.7 (%)	298	111	66.9 (%)	166
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。	623	97.6 (%)	638	68	100.0 (%)	68	125	96.2 (%)	130	271	96.8 (%)	280	159	99.4 (%)	160
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。	461	72.5 (%)	636	62	91.2 (%)	68	73	57.0 (%)	128	195	69.1 (%)	282	131	82.9 (%)	158
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。	624	97.2 (%)	642	67	100.0 (%)	67	119	91.5 (%)	130	280	98.2 (%)	285	158	98.8 (%)	160
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。	608	94.6 (%)	643	67	98.5 (%)	68	117	90.0 (%)	130	269	94.4 (%)	285	155	96.9 (%)	160
(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。	636	95.6 (%)	665	68	97.1 (%)	70	123	91.1 (%)	135	286	96.3 (%)	297	159	97.5 (%)	163
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	653	98.0 (%)	666	68	97.1 (%)	70	129	95.6 (%)	135	296	99.3 (%)	298	160	98.2 (%)	163
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。	623	94.3 (%)	661	66	94.3 (%)	70	118	87.4 (%)	135	283	96.3 (%)	294	156	96.3 (%)	162

※調査が実施できなかった施設があること、一部食肉販売業等許可施設における調査結果の報告も含んでいることから、「③処理状況について」1①の処理施設数とは一致しない。

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ずるとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さずに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さずること。	463	69.7 (%)	664	64	91.4 (%)	70	74	54.0 (%)	137	190	64.6 (%)	294	135	82.8 (%)	163
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。	623	94.3 (%)	661	66	94.3 (%)	70	115	86.5 (%)	133	284	95.9 (%)	296	158	97.5 (%)	162
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。	659	98.1 (%)	672	68	97.1 (%)	70	139	98.6 (%)	141	291	97.7 (%)	298	161	98.8 (%)	163
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 度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	642	95.5 (%)	672	67	95.7 (%)	70	133	94.3 (%)	141	284	95.3 (%)	298	158	96.9 (%)	163
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。	659	98.1 (%)	672	69	98.6 (%)	70	134	95.0 (%)	141	295	99.0 (%)	298	161	98.8 (%)	163
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。	613	91.9 (%)	667	65	92.9 (%)	70	121	88.3 (%)	137	276	92.6 (%)	298	151	93.2 (%)	162
(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。	646	97.3 (%)	664	68	98.6 (%)	69	126	92.6 (%)	136	288	98.3 (%)	293	164	98.8 (%)	166
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。	641	96.5 (%)	664	67	95.7 (%)	70	128	94.1 (%)	136	286	97.6 (%)	293	160	97.0 (%)	165
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。	621	95.1 (%)	653	66	94.3 (%)	70	113	87.6 (%)	129	283	97.3 (%)	291	159	97.5 (%)	163
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。	641	96.5 (%)	664	68	97.1 (%)	70	125	91.9 (%)	136	284	96.9 (%)	293	164	99.4 (%)	165
ホ 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。	622	93.5 (%)	665	67	95.7 (%)	70	122	89.7 (%)	136	273	93.2 (%)	293	160	96.4 (%)	166
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。	627	94.1 (%)	666	67	95.7 (%)	70	119	87.5 (%)	136	283	96.3 (%)	294	158	95.2 (%)	166
(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。	543	96.8 (%)	561	57	93.4 (%)	61	109	95.6 (%)	114	237	97.9 (%)	242	140	97.2 (%)	144
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。	516	92.6 (%)	557	53	86.9 (%)	61	100	89.3 (%)	112	230	95.4 (%)	241	133	93.0 (%)	143
(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。	645	95.8 (%)	673	65	94.2 (%)	69	129	91.5 (%)	141	292	97.3 (%)	300	159	97.5 (%)	163
ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	660	98.2 (%)	672	67	97.1 (%)	69	136	97.1 (%)	140	296	98.7 (%)	300	161	98.8 (%)	163
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。	643	96.3 (%)	668	67	97.1 (%)	69	131	93.6 (%)	140	287	97.0 (%)	296	158	96.9 (%)	163
(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。	666	97.7 (%)	682	68	97.1 (%)	70	134	93.7 (%)	143	297	98.7 (%)	301	167	99.4 (%)	168
(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。	265	39.2 (%)	676	39	55.7 (%)	70	37	25.5 (%)	145	110	37.0 (%)	297	79	48.2 (%)	164
(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。	673	98.4 (%)	684	68	97.1 (%)	70	145	99.3 (%)	146	294	97.7 (%)	301	166	99.4 (%)	167
(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ができるようにすること。	490	71.3 (%)	687	60	85.7 (%)	70	82	56.2 (%)	146	207	69.0 (%)	300	141	82.5 (%)	171
(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。	658	95.5 (%)	689	66	94.3 (%)	70	137	93.8 (%)	146	286	94.7 (%)	302	169	98.8 (%)	171
(11)狩猟、運搬、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。	500	72.6 (%)	689	57	81.4 (%)	70	81	55.5 (%)	146	223	73.8 (%)	302	139	81.3 (%)	171
(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。	260	37.7 (%)	689	39	55.7 (%)	70	34	23.3 (%)	146	107	35.5 (%)	301	80	46.5 (%)	172
平均遵守率		89.3 (%)			93.4 (%)			82.2 (%)			89.8 (%)			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。	99.9	(%)
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。	98.7	(%)
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。	98.4	(%)
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。	98.2	(%)
第4の5(5)口	口 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	98.2	(%)
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(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。	98.1	(%)
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。	98.1	(%)
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。	98.0	(%)
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。	97.9	(%)
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。	97.7	(%)
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。	97.7	(%)
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。	97.6	(%)
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だけ除去すること。	97.3	(%)
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。	97.3	(%)
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。	97.2	(%)
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。	97.2	(%)
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。	96.9	(%)
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。	96.8	(%)
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。	96.6	(%)
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。	96.5	(%)
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。	96.5	(%)
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。	96.3	(%)
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。	95.8	(%)
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。	95.6	(%)
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。	95.6	(%)
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。	95.5	(%)
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。	95.5	(%)
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。	95.1	(%)

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。	94.6	(%)
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。	94.6	(%)
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。	94.3	(%)
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。	94.3	(%)
第4の5(3)ヘ	ヘ 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。	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。	93.5	(%)
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。	93.3	(%)
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	92.8	(%)
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。	92.6	(%)
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。	92.2	(%)
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、清浄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。	91.9	(%)
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。	91.6	(%)
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	89.8	(%)
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。	88.1	(%)
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。	87.9	(%)
第4の2(1)ハ	ハ 専用のはく皮作業等を行う場所	85.8	(%)
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。	83.0	(%)
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。	73.8	(%)
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。	72.6	(%)
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。	72.6	(%)
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。	72.5	(%)
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。	71.3	(%)
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。	69.7	(%)
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。	68.8	(%)
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。	56.8	(%)
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。	39.2	(%)
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。	37.7	(%)

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	53
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	116	1495
c	その他の方法により把握	19	301
c その他の内容	行政の広報、ウェブサイトの情報等で把握		
	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 看板で把握		
	事業者からの相談、聞き取り		
	農林水産部局が行う登録制度		
	農林部局主催イベントへの参加店舗一覧表から把握		

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30年度 実績	全国平均回数	最大値	回答数
a 認証・届出制度により把握している場合	1.20 回/年	2.0 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	0.88 回/年	4.0 回/年	103
c その他の方法により把握	0.47 回/年	2.0 回/年	15

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	
14/150	
②自治体名（微生物検査項目のみ記載）	
札幌市	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌
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、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
福井市	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、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	大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
奈良県	E.coli、サルモネラ属菌、カンピロバクター
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、腸管出血性大腸菌（O157、O26、O111）
和歌山市	【食肉】カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、大腸菌群、一般細菌数 【食肉製品】黄色ブドウ球菌、大腸菌
広島県	【食肉製品】E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
広島市	サルモネラ、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、大腸菌群、生菌数
下関市	細菌数、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

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分間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	100
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	86
野生鳥獣肉は、摂氏10 度以下で保存すること。	93
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。	87
家畜の食肉と区別して保管すること。	80

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和元年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	3	32	64	49	46

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30年度実績）
埼玉県	ジビエに特化した講習会は行っていないが、食中毒予防の講義では肉の加熱について説明
北区	出張講座を実施
呉市	「食に関するリスクコミュニケーション～ジビエについて～」実施

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	パネル展でのパンフレットの配布
旭川市	衛生講習会等において、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	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 問い合わせがあった際は衛生管理に関する説明・情報提供を実施
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
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
高崎市	衛生講習会等
埼玉県	① 埼玉県公式スマートフォンアプリ「まいたま」による情報発信（肉（ジビエ含む）の生食の注意） ② 県庁オープンデー（H30. 11. 14）に出展（肉（ジビエ含む）の生食の危険性についてパネル展示 ドリームフェスタ（H30. 11. 17-18）に出展（肉の加熱についてパネル展示）
千葉県	今後、ジビエを取り扱おうと考えている飲食店関係者を対象に、「飲食店向け房総ジビエ講習会」として衛生管理を含めた講習会を実施
東京都	一般向け講習会等
世田谷区	区報せたがやに啓発記事を掲載
中野区	加熱不十分なジビエ料理の喫食による食中毒のリスクの周知
杉並区	意見交換会、消費者向け講習会等で情報提供
豊島区	野生鳥獣肉に関するパネルを掲示し、適宜相談を受ける
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
横浜市	野生鳥獣肉に特化した啓発は行っていないが、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、パネル展示等による啓発
川崎市	講習会等
相模原市	十分に加熱してから喫食するよう啓発
富山市	しっかりとした加熱調理を行うよう啓発
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
豊橋市	市民向け講習会等で予防啓発
滋賀県	・食中毒予防の一環として啓発 ・模擬店等の食品取扱届出書にメニューがあった場合、十分加熱するよう口頭指導
大津市	ジビエについては加熱調理して喫食するよう口頭による説明・指導を実施
大阪府	加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を喫食した際の食中毒のリスク（寄生虫やE型肝炎等）について啓発
高槻市	個別の講習会で啓発
兵庫県	ジビエ肉の食中毒予防について啓発を実施。
奈良市	しみんだより等で、一般的な食肉の啓発に含めて実施
島根県	講習会実施時に予防啓発
倉敷市	食中毒の予防について
広島県	狩猟者や営業者に対しての啓発パンフレット等の配布
広島市	10～20回/年 市民を対象とした食中毒全般についての講習で啓発
山口県	加熱の重要性、リーフレット等を活用して啓発、野生鳥獣肉による食中毒・加熱調理による予防
香川県	チラシを作成
高松市	平成30年9月19日「身近に潜む食中毒～有毒植物からアニサキスまで～」
松山市	野生動物肉の生食が原因と疑われるE型肝炎ウイルス感染事例（2010年3月）、E型肝炎とは、豚肉及び野生動物肉を喫食する場合の注意点
高知市	イベントや文化祭等で、ジビエ料理の提供が増えており、事前説明会や、催事開催届出時、立入監視時に予防啓発を実施
北九州市	衛生講習会において、野生鳥獣肉からの感染事例（E型肝炎、腸管出血性大腸菌）を紹介
長崎県	講習会等による食中毒予防等の啓発
熊本県	イノシシ・シカ等のジビエ肉に寄生する寄生虫の情報提供及び食中毒予防方法
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 ・各種講習会で野生鳥獣肉の生食リスクについて説明
鹿児島県	喫食する際は十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食は控えること。 野生鳥獣肉（リュウキュウイノシシ）の人獣共通感染症、食中毒予防について口頭にて啓発。 食品衛生に関する講習会等で実施。
那覇市	厚生労働省のパンフレット等により予防啓発を実施