

生食発 0401 第 16 号  
令和 3 年 4 月 1 日

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官  
( 公 印 省 略 )

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について

標記については、平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号別添「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（最終改正令和 2 年 5 月 28 日付け生食発 0528 第 2 号。以下「ガイドライン」という。）にて通知しているところです。

ガイドラインでは、家畜伝染病にかかり、又はその疑いのある野生鳥獣が食用に供されないよう、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供しないこととしています。今般、農林水産省において、家畜防疫に加え、食品衛生も確保しつつ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体の食肉としての出荷を可能とする枠組みをとりまとめた「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」が策定され、同手引きに従って適切に野生鳥獣肉の利用を図る体制が構築されたことから、同ガイドラインの一部を別添のとおり改正しますので御了知の上、その運用に遺漏のないよう関係事業者への周知及び監視指導方よろしく願います。

本通知は、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条の 4 第 1 項に規定する技術的助言であることを申し添えます。

(参考) 農林水産省「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」  
(令和 3 年 4 月 1 日付け 2 消安第 6357 号・2 農振第 3720 号  
農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知)

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

### 第1 一般事項

#### 1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本ガイドラインは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

#### 2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

#### 3 食品衛生法第51条第2項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置（HACCPに沿った衛生管理）

「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関

する省令（令和元年厚生労働省令第68号）」の施行により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についても HACCP に沿った衛生管理を実施することが求められる。

食肉処理施設の多くは、小規模事業者として弾力的な運用による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなるが、その上で HACCP の7原則による「HACCP に基づく衛生管理」の実施を段階的に目指していくことも可能である。

食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第66条の2（別表第17及び第18）の規定に基づき、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要がある。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人日本ジビエ振興協会が作成した「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参照されたい。

#### 4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の7を遵守すること。
- (2) 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。
- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

## 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

### 1 食用とすることが可能な狩猟方法

#### (1) 銃による狩猟

イ 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。

ロ 腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。

- ハ 狩猟前には、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1) イ及びロについて、狩猟後には「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1) ハからルについて確認すること。
- (2) わなによる狩猟
  - イ 捕獲時の状況を十分観察し、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1) イからルの異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
  - ロ わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
  - ハ 屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。
- (3) 狩猟方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

## 2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認

- (1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。
  - イ 足取りがおぼつかないもの
  - ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
  - ハ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの
  - ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
  - ホ 脱毛が著しいもの
  - へ 痩せている度合いが著しいもの
  - ト 大きな外傷が見られるもの
  - チ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られるもの
  - リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの
  - ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
  - ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- (2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならな

い。ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」(令和3年4月1日付け2消安第6357号・2農振第3720号農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知)に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。

- (3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- (4) (1)の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

### 3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 放血に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること(以下この章において同じ)。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (2) 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- (3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
- (5) 胸部を撃った個体にあつては、前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- (6) 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
- (7) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。

### 4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ること。
- (2) 雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。

- (3) 内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。
- 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。
  - ロ 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。
  - ハ 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（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。
  - ニ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。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。
  - ホ 摘出した内臓については、「第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱」の4により異常の有無を確認すること。
- (6) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。
- (7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
- (8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。
- (9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置してはならないこ

と。

## 5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

食肉処理施設に出荷する前に「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

## 第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

- (1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- (2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (3) 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 狩猟者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。

イ 狩猟者の氏名及び免許番号

ロ 狩猟者の健康状態

ハ 狩猟した日時、場所、天候等

ニ 狩猟方法

ホ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等

ヘ 損傷の有無や部位

ト 「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる異常の確認結果

チ 推定年齢、性別及び推定体重

リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無

ヌ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等

ル 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法

ヲ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

## 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

## 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。

## 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は、食品衛生法第54条に基づき、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。
- (2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、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。
- (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。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。

## 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。
- (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。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。
- (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し、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。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。
- (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。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。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。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。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、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。



- (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。
- (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、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

#### 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、以下の措置をとること。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。

##### (1) 内臓廃棄の判断

- ① 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。
- ③ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

##### (2) 個体の全部廃棄の判断

- ① 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- ② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

#### 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。

- 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。
  - ハ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この項において同じ。）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。
  - ニ 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下（2）及び（5）において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- （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。
  - ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - ト 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
  - 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。
  - 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。
- （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。
  - 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。

- 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。
  - 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。
  - ホ 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 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
  - 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。
- (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。
  - 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 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (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。
  - ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
  - 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。
- (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。
- (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が望ましいこと。
- (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。
- (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。
- (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。
- (11) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、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。

- (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が望ましいこと。

## 第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、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こと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあつては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 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。野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであつ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。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

## 第6 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、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により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。
- (3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、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により、十分加熱して喫食すること。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」 新旧対照表 （下線は改正部分）

改正後	改正前
<p>第1 (略)</p> <p>第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱</p> <p>1 (略)</p> <p>2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。<u>ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」(令和3年4月1日付け2消安第6357号・2農振第3720号農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知)に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。</u></p> <p>(3)・(4) (略)</p> <p>3～5 (略)</p> <p>第3～第6 (略)</p>	<p>第1 (略)</p> <p>第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱</p> <p>1 (略)</p> <p>2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。</p> <p>(3)・(4) (略)</p> <p>3～5 (略)</p> <p>第3～第6 (略)</p>

2 消安第 6357 号  
2 農振第 3720 号  
令和 3 年 4 月 1 日

各地方農政局長 殿  
内閣府沖縄総合事務局長 殿  
各都道府県知事 殿

消費・安全局長  
農村振興局長

### 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて

豚熱ウイルスの拡散防止等のため、野生イノシシにおいて陽性が確認された地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用については、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないこと等を要請してきたところである。

一方、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）等に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、感染確認区域によっては、継続的に豚熱陽性野生イノシシが確認されなくなっている中、野生イノシシにおける豚熱発生県からは豚熱陰性野生イノシシのジビエ利用を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案に対する附帯決議では、豚熱陰性野生イノシシの適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

これらを踏まえ、農林水産省では、感染確認区域でのジビエ利用方法等に係る実証事業を野生イノシシにおける豚熱発生県の協力を得て行うとともに、有識者による「豚熱検査実証事業に関する検討会」において、動物衛生等の専門家の科学的知見を踏まえ、家畜防疫に加え、食品衛生も確保しつつ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性野生イノシシの出荷を可能とする枠組みを検討し、今般、別添の「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を取りまとめた。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等の関係者は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止策を徹底した上でジビエ利用することが求められる。

については、都道府県におかれては、管内市町村及びジビエ処理加工施設等関係事業者に対しては、本手引きを周知いただくとともに、運用に当たっては、食品衛生部局及び環境部局と連携しながら、ジビエ処理加工施設等関係事業者が本手引きに従って適切にジビエ利用が図られるよう、指導願いたい。

## 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き

令和3年（2021年）4月  
農林水産省農村振興局  
消費・安全局



## はじめに

平成 30 年 9 月に国内では 26 年ぶりに豚熱が発生し、野生イノシシでも感染が確認され、現在、24 都府県に拡大している。

今般の豚熱の流行は、野生イノシシでの感染拡大が大きな要因と考えられており、豚熱ウイルスの拡散防止等のため、家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシの肉の利用については、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請しているところである。

豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、一部の感染確認区域において継続的に豚熱陰性が確認される中、豚熱発生県からは豚熱陰性個体のジビエ利用の再開を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の改正に関する法律案に対する附帯決議として、豚熱陰性が確認された個体の適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

このため、農林水産省では、豚熱発生県でも可能な限りジビエ利用ができるよう、令和 2 年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し、全国 5 県（富山・石川・岐阜・愛知・三重）の協力を得て、豚熱陰性イノシシ判別のための簡易な検査方法や豚熱ウイルスによる汚染を防止する解体処理等の検証のための実証事業（以下「豚熱検査実証事業」という。）に取り組んだ。

また、令和 2 年 12 月に動物衛生、野生動物等の有識者で構成される「豚熱検査実証事業に関する検討会」（以下「検討会」という。）を設置し、豚熱検査実証事業の成果等を活用し、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体を安全に出荷するために必要となる豚熱ウイルス拡散防止対策や処理加工施設での作業手順等について検討を行ってきた。

本手引きは、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等を前提に、検討会での議論も踏まえ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体のジビエ利用に当たって必要となる作業手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための消毒等防疫措置、食品としての衛生管理措置についてとりまとめたものである。

家畜防疫に加えて、食品衛生の観点からの検討が必要となるため、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の協力を得て策定した。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止を徹底した上でジビエ利用に取り組むとともに、各都道府県は適切に指導を行うこととする。

## 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用

### 1. 基本的な考え方

- (1) 本手引きは、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）に基づき設定された、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、家畜防疫及び食品衛生の観点から安全性を確保するために必要な取組として、捕獲から一時保管まで、豚熱陽性確認時の廃棄及び消毒の実施について、豚熱ウイルスの拡散リスクを低減するため、捕獲者やジビエ処理加工施設等の関係者が共通して遵守すべき対策を盛り込んだものである。
- (2) 各作業の手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための対策については、本手引きを遵守するとともに、防疫措置については、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）（以下「防疫措置の手引き」という。）等を参考とし、食肉取扱許可業者として食品衛生法や「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等に基づき、安全なジビエの出荷に努めることが重要である。
- (3) 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、全ての個体が豚熱ウイルスに感染している可能性があるとの前提に立って、捕獲・止め刺し・運搬・搬入・解体・加工等、一連の各作業については、豚熱ウイルスの拡散防止・交差汚染防止のための消毒等防疫措置、衛生管理措置を徹底する必要がある。

### 2. ジビエ利用のための具体的な手順と留意事項

#### (1) 本手引きの対象となる野生イノシシ

豚熱感染の有無を判定する検査結果の信頼性確保と、捕獲等に伴う適切な消毒等防疫措置の実施が必要になることから、感染確認区域で捕獲した野生イノシシのうち、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月農林水産大臣公表）（以下「防疫指針」という。）に基づき実施する豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）の対象とされた個体に限ること。

#### (2) 本手引きにおける豚熱感染の有無を判定するための検査

防疫指針に基づき実施するサーベイランスによる豚熱感染の有無を判定

する検査とする。

### (3) 記録の作成及び保存

豚熱ウイルスの汚染が疑われる製品等の早期の特定、排除を可能とし、当該製品等の流通の拡大防止や豚熱ウイルスの拡散防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するためにも、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

### (4) 捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

感染確認区域内は、環境中の豚熱ウイルス濃度が高い可能性があり、野生イノシシの血液等の体液や糞尿等が感染源となって、他の野生イノシシひいては養豚場等に豚熱ウイルスを伝播する恐れがあることから、以下に留意の上作業を実施すること。

#### ①捕獲・止め刺し

- ア. 豚熱ウイルス拡散リスクを低減するため、感染確認区域の設定直後や、サーベイランスにおいて豚熱陽性が高率に確認されているエリアで捕獲した個体のジビエ利用については、可能な限り避けることが望ましい。
- イ. 防疫服等を適切に着用して作業すること。
- ウ. 使用器具等は、野生イノシシに関する捕獲作業専用にすること。
- エ. 止め刺しに使用する器具は、1頭ごとに十分に消毒すること。
- オ. 使用した器具は、十分に消毒すること。
- カ. 外見や挙動に異常がみられる個体については、処理加工施設に持ち込まないこと。
- キ. 捕獲しようとするエリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。
- ク. 捕獲作業後は当面の間、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

#### ②捕獲個体の処理

- ア. 1頭ごとに厚手のビニール袋やブルーシート等で二重に包み、ビニールテープやガムテープで留める等の措置を行い、血液や糞便等が漏れ出さないようにすること。
- イ. ビニール袋やブルーシートの表面を十分に消毒し、ソリ等を使用して運搬すること。
- ウ. 捕獲した野生イノシシを止め刺しした地点の周囲を十分に消毒するこ

- と。
- エ. 使用した器具は、十分に消毒すること。

### ③捕獲個体の運搬

- ア. 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏出していないか確認してから運搬すること。
- イ. 車両の荷台等に、汚染防止のためのブルーシート等を敷くこと。
- ウ. 野生イノシシを包んだブルーシート等を再度消毒してから積み込むこと。
- エ. 車両について、土や汚れが付いた部分を中心に消毒すること。

## (5) 施設搬入から一時保管までの取扱い

施設に持ち込まれる可能性がある野生イノシシの捕獲エリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。豚熱ウイルス拡散リスク低減を図るため、食品衛生にも十分配慮しつつ、豚熱判定前の当該個体に係る作業及び施設利用は最小限に留めること。感染確認区域で捕獲した野生イノシシの施設搬入後は当面の間、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

また、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく工程別の衛生管理を徹底し、以下に留意の上作業を実施すること。

### ①施設搬入

- ア. 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒すること。
- イ. 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡すこと。  
なお、搬入者が施設内に持ち込む場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ウ. 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒すること。

### ②受入の可否

- ア. 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断すること。
- イ. 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄すること。
- ウ. 使用した機械器具等を洗浄・消毒すること。

### ③個体管理

ア. 個体ごとの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ることができるようにすること。

### ④個体の洗浄

ア. 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。

### ⑤放血

- ア. 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。
- イ. 手指や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。
- ウ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

### ⑥剥皮

- ア. 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開すること。
- イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

### ⑦内臓の摘出

- ア. 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。
- イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- ウ. 豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄すること。

### ⑧一時保管

食品衛生の観点から、処理加工施設内の一次処理室において、剥皮・内臓摘出後の個体を、施設内外の保冷库に搬入し、豚熱判定結果が判明するまで一時保管することを基本とする。

ただし、ジビエの販売上のやむを得ない事情により、必要最小限度の個体について剥皮・内臓摘出後の作業を短期間で行う必要がある場合には、豚熱ウイルス拡散防止のための適切な衛生管理措置を条件に、解体、加工、真空包装等まで実施し、出荷するための製品の状態で一時保管することを認める。

なお、アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること。

また、一時保管の方法（以下のA～C）によって、豚熱ウイルス拡散防止のための対策、豚熱検査結果に応じたジビエ利用及び廃棄・消毒の方法が異なるため、処理加工施設の設備状況やジビエ利用の方針等に応じて、最適な方法を選択すること。

#### **A. 個体ごとに包装する場合のジビエ利用の方法（A方式）**

- ・ 1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体をビニール袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じること。
- ・ 包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒すること。
- ・ 包材は清潔な場所で保管すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。
- ・ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管すること。
- ・ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・ 豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出すること。
- ・ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、陽性個体を包装された状態で適切に廃棄すること。

#### **B. 個体ごとに包装しない場合のジビエ利用の方法（B方式）**

- ・ 施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬すること。なお、台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体

と接触しないように運搬すること。

- ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。
- ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。
- ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出すること。
- ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄することとし、防疫措置の手引き等を参考に一時保管庫を消毒すること。

#### C. 解体・加工・真空包装等まで行った上で一時保管した場合のジビエ利用の方法（C方式）

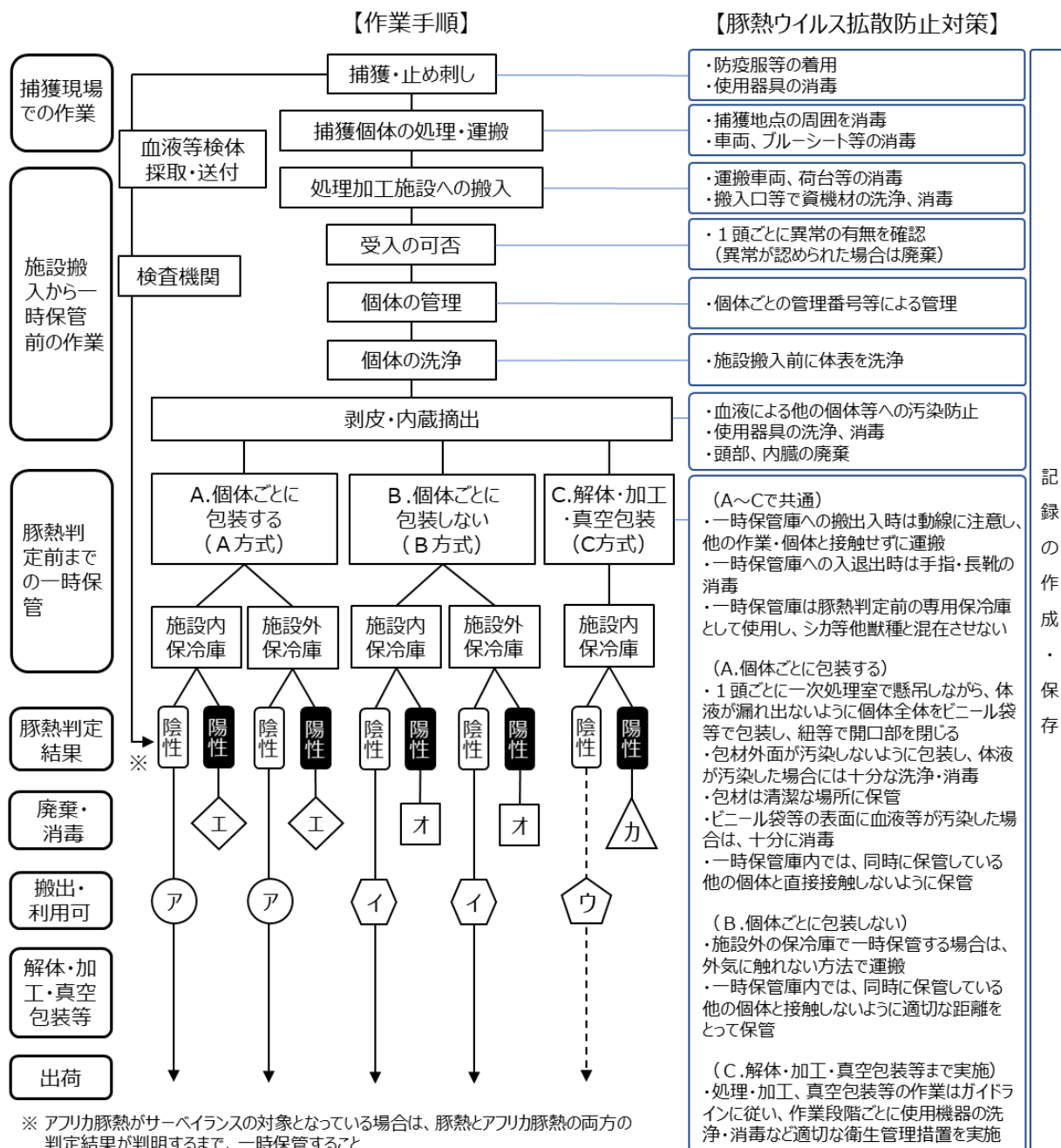
- ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体を消毒すること。
- ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。

#### （6）解体・加工から出荷までの取扱い

（5）のA及びBのジビエ利用の方法において、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められたものについては、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、適切に処理の上、出荷をすること。

（5）のCのジビエ利用の方法において、豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための作業手順と豚熱ウイルス拡散防止対策



記録の作成・保存

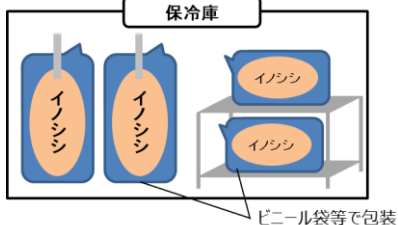
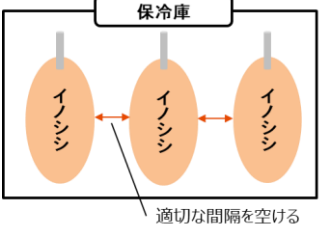
※ アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること

- ア：豚熱陰性が確認された個体のみ一時保管庫から搬出すること
- イ：一時保管庫で同時に保管している全個体で豚熱陰性が確認された場合に限り搬出すること
- ウ：一時保管中の製品は同時に保管している全製品に由来する個体で豚熱陰性が確認された場合に限り出荷すること
- エ：豚熱陽性が確認された個体は適切に包装された状態で廃棄すること
- オ：一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1 個体でも豚熱陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、一時保管庫を消毒すること
- カ：豚熱陽性が確認された場合、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体を消毒すること。また、廃棄・消毒措置が完了するまで、処理加工は行わないこと

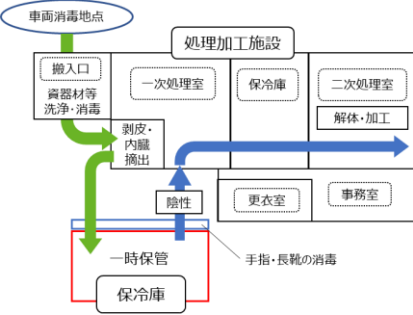
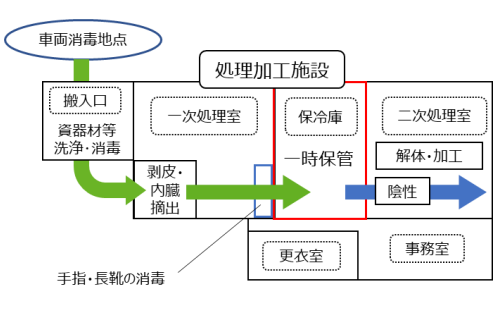


(参考2)

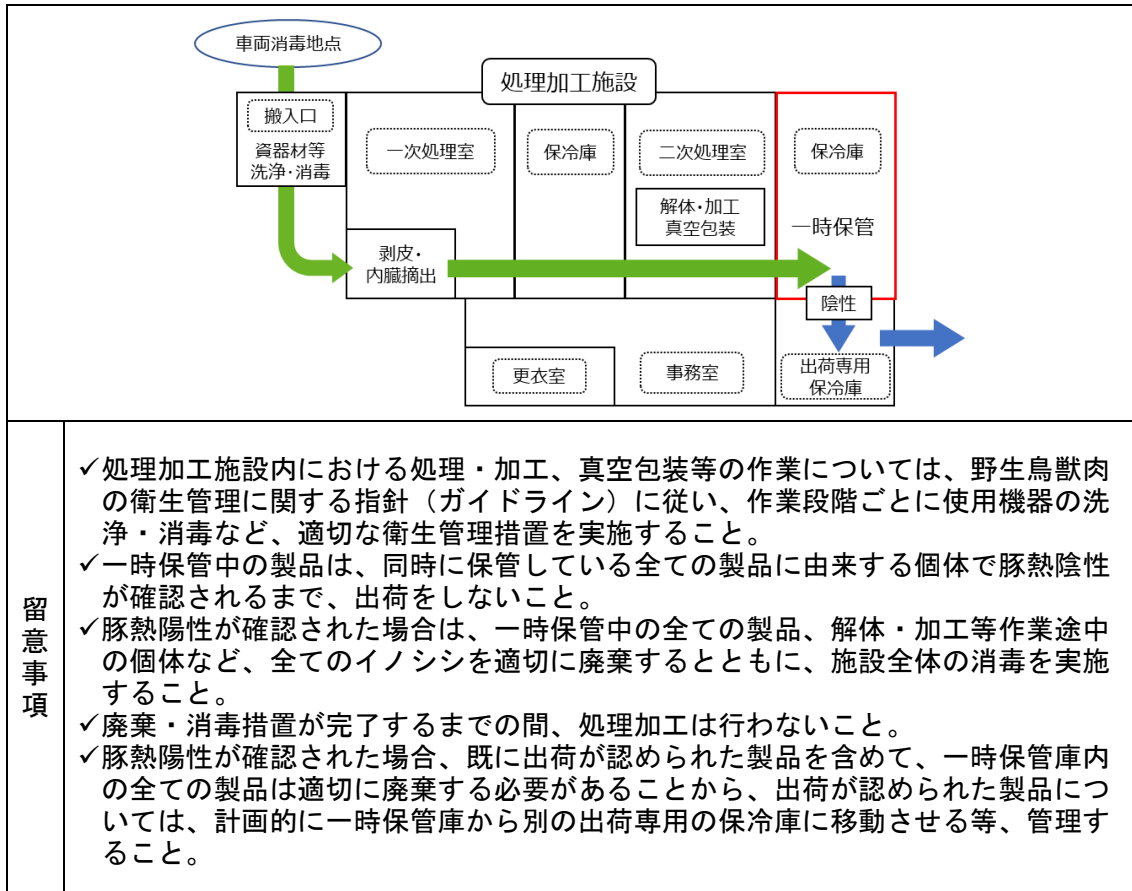
○ジビエ利用の方法 (A・B方式)

A. 個体ごとに包装する場合	B. 個体ごとに包装しない場合
	
<p>留意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個体間での交差汚染防止のため、1頭ごとにビニール等による包装を行うため、陰性結果が判明した個体は、個体別に一時保管庫からの搬出・利用を認める。</li> <li>✓ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合、陽性個体のみ包装した状態で適切に廃棄する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1頭ごとにビニール等による包装は行わないため、同時に保管している全個体で陰性結果が判明するまで、全個体について一時保管庫からの搬出・利用を認めない。</li> <li>✓ 陽性が確認された場合、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、その後、「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」等を参考に一時保管庫を消毒する。</li> </ul>

○処理加工施設内外の保冷库への一時保管に伴う豚熱ウイルス拡散防止対策 (A・B方式)

○ 処理加工施設外で一時保管	○ 処理加工施設内で一時保管
	
<p>留意事項</p> <p>(施設内外で共通)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 一時保管庫への搬出入時には、動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。</li> <li>✓ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。</li> <li>✓ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。</li> <li>✓ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在しないこと。</li> </ul>	
<p>(施設外)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、外気に触れない方法で運搬すること。</li> </ul>	<p>(施設内)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。</li> </ul>

## ○ジビエ利用の方法（C方式）



(参考3)

### 施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 年 月 日

実施者 \_\_\_\_\_

確認者（確認日） \_\_\_\_\_

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：A・B・C方式

項目		チェック欄
①施設搬入	・処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。	
	・床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。	
	・搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。	
	・施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。	
②受入の可否	・1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。	
	・異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。	
	・使用した機械器具等を洗浄・消毒した。	
③個体管理	・個体ごとの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ることができるようにした。	
④個体の洗浄	・泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。	
⑤放血	・放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。	
	・手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
⑥剥皮	・獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
⑦内臓の摘出	・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・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
	・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。	

	項目	チェック欄
⑧-1 一時保管 (A方式)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体をビニール袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包材は清潔な場所で保管した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。</li> <li>・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、陽性個体を包装された状態で適切に廃棄した。</li> </ul>	
⑧-2 一時保管 (B方式)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。</li> <li>・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、防疫措置の手引き等を参考に一時保管庫を消毒した。</li> </ul>	
⑧-3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄し、施設全体を消毒した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。</li> </ul>	