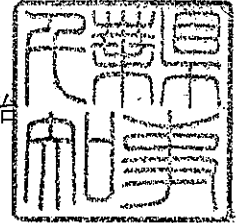


平成25年7月17日

原子力災害対策本部長

内閣総理大臣 安倍 晋三 様

千葉県知事 鈴木 栄治



「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づく
千葉県産イノシシ肉の「出荷・検査方針」の見直しについて

平成25年1月17日付けで提出した、「出荷・検査方針」を別添のとおり見直した
ので提出する。

変更点

- 千葉県「出荷・検査方針」の1 イノシシ肉の放射性物質検査の項目（1）のなかに、処理加工施設「鴨川市内の清澄山系ジビエ」と所在市町に「鴨川市」を追加する。

変更の理由

- 県内にあるイノシシ肉を処理加工する施設のうち、唯一、出荷制限の一部解除の体制が整備されていない鴨川市内の食肉加工施設（清澄山系ジビエ）について、鴨川市において出荷制限の一部解除に向けての体制が整備されたため。

(別添)

出荷・検査方針

1 イノシシ肉の放射性物質検査

- (1) 食肉加工を目的として勝浦市内のジビエ勝浦並びに君津市内の君津市獣肉処理加工施設及び森旧解体処理場並びに大多喜町内の大多喜町都市農村交流施設並びに鴨川市内の清澄山系ジビエ（以下、「処理加工施設」という。）が受け入れたイノシシの肉については、処理加工施設が所在する勝浦市、君津市、大多喜町、鴨川市（以下、「所在市町」という。）が全頭につき自ら又は千葉県内の他の市町村若しくは食品衛生法に基づく登録検査機関（以下、「登録検査機関」という。）に委託して、放射性物質についてのスクリーニング検査を行うものとする。
- (2) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が50Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (3) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が50Bq/kg を超過した場合は、千葉県が自ら又は国の検査機関若しくは登録検査機関に委託し、放射性物質についての精密検査を行う。
- (4) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が100Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (5) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が100Bq/kg を超過した場合は、処理加工施設において廃棄するものとする。

2 処理加工施設におけるイノシシ個体の受入計画

- (1) 受け入れるイノシシ個体は、生きたまま捕獲されていて、所在市町の職員及び処理加工施設の従業員の立会いの下、止め刺し及び血抜きされ、現地で引き渡しを受けたものとする。
- (2) 受け入れたイノシシ個体の効率的なスクリーニング検査を行うため、所在市町は、処理加工施設の意向を踏まえ、千葉県と協議の上、月毎に受入計画を作成する。

3 処理加工施設における管理等

(1) イノシシ個体の受入及び確認

- ① 処理加工施設がイノシシ捕獲の連絡を受け、これを受け入れる場合は、所在市町に連絡の上、所在市町の職員とともに現地に出向き、狩猟者等の止め刺しの下、血抜きをして速やかに処理加工施設に運び込む。
- ② 処理加工施設は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、所在市町の職員の立会いの下、識別のための個体番号を付し、捕獲日、捕獲場所、体重、性別、検査結果等を記録した搬入・処理管理台帳を作成し、その写しを所在市町に提出する。

- ③ 所在市町は、処理加工施設から提出された搬入・処理管理台帳を、随時、千葉県に提出し、両方で情報を共有することで適切なイノシシ肉の管理を行う。

(2) イノシシ肉の保管・管理

- ① 受け入れたイノシシ個体は、原則として受入日に解体処理を行い、保冷庫で保管する。
- ② 検査の試料採取及び検査機関への持ち込み（送付を含む。）は所在市町の職員が行う。
- ③ イノシシ肉は、検査結果が判明するまで、処理加工施設で保管・管理を行う。
- ④ イノシシ肉の検査結果において、検査結果が基準値（一般食品）（以下同じ。）以下である場合は、食用として処理加工施設から出荷することができる。また、基準値を超過した場合は、所在市町の職員が個体番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。

(3) イノシシ肉の出荷計画

イノシシ肉を出荷するに当たり、所在市町及び処理加工施設は、全てのイノシシ肉について個体番号毎に出荷・販売先を管理し、これを記した出荷・販売台帳を作成する。また、出荷・販売製品の包装パッケージ等に、個体番号及び放射性物質が基準値以下である旨の表示を行う。

(4) 検査結果通知書の発行

上記に従って放射性物質の検査を実施したイノシシ肉については、千葉県又は所在市町が「イノシシ肉の放射性物質検査結果通知書」を発行する。

4 情報の提供

千葉県、所在市町及び処理加工施設は、消費者・流通業者等に対して適時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、この「出荷・検査方針」に基づき、処理加工施設が出荷・販売し流通しているイノシシ肉は、食品衛生法上問題のないものであることを周知する。