

平成25年10月10日

原子力災害対策本部長
内閣総理大臣 安倍晋三 殿

栃木県知事 福田富一



栃木県で捕獲されたイノシシの肉の「出荷・検査方針」の見直しについて

本県において捕獲されたイノシシの肉の「出荷・検査方針」を、別紙のとおり見直したので、提出します。

変更点

○ 本書の「出荷・検査方針」が対象としている那珂川町イノシシ肉加工施設の管理運営が指定管理者に委任された場合におけるイノシシ個体の受入、保管、出荷管理等の手続きを追加する。

変更の理由

○ 那珂川町において、イノシシ肉加工施設の管理運営を指定管理者に委任できるような条例改正が行われるとともに、指定管理者に委任された場合でも、これまでと同様に安全な個体のみが出荷される体制が整ったため。

(別紙)

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那珂川町イノシシ肉加工施設（以下、加工施設）が受け入れたイノシシの肉については、栃木県塩谷南那須農業振興事務所（以下、県事務所）が全頭につき放射性物質についてのスクリーニング検査を行うこととする。
- (2) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が50 Bq/kg以下の場合、検査したイノシシ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50 Bq/kgを超過した場合、県事務所は栃木県農業試験場又は栃木県が指定する外部機関に委託し、放射性物質についての精密検査を行う。
- (4) (3) において、その放射性セシウムの検査結果が100 Bq/kg以下の場合、検査したイノシシの肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (5) (3) において、その放射性セシウムの検査結果が100 Bq/kgを超過した場合は、産業廃棄物処理施設で廃棄するものとする。

2 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、止め刺し後に現地で引き渡しを受けたものとする。
- (2) イノシシ個体の加工施設への受け入れは、那珂川町職員、又は指定管理者として那珂川町より加工施設の管理運営を委任されたもの（以下、管理者）の職員が行う。なお、管理者職員が受け入れる場合は、那珂川町職員が立ち会うものとする。
- (3) 那珂川町又は管理者は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、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イノシシ管理台帳を作成する。なお、管理者が管理台帳を作成した場合は、那珂川町に提出する。
- (4) 那珂川町は、イノシシ管理台帳を随時、県事務所に提出し、那珂川町、県、管理者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。
- (5) 捕獲したイノシシの効率的なスクリーニング検査を行うため、那珂川町は県事務所と協議の上、月ごとに受入計画を作成する。

3 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

イノシシ捕獲の連絡を受け、これを受け入れる場合は、那珂川町職員又は管理者職

員が現地に出向いたうえで、狩猟者等の止め刺しのもと、現地で血抜きをし、保冷車で加工施設に運び込む。なお、管理者職員が運び込む場合は、事前に那珂川町に連絡するものとする。

(2) イノシシ肉の保管・管理

- ①受け入れたイノシシ個体は識別のための個体番号を付け、保冷庫で保存する。
- ②検査の試料は、那珂川町職員、又は同町職員の立会いのもと管理者職員が採取する。
- ③採取された試料の県事務所の試験施設への持ち込みは、那珂川町職員が行う。
- ④イノシシ肉は、検査結果が判明するまで、加工施設で保管・管理を行う。
- ⑤イノシシ肉の検査結果において、検査結果が基準値以下である場合は、食用として加工施設から出荷することができる。また、基準値を超過したことが判明した場合は、県事務所職員及び那珂川町職員、管理者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) イノシシ肉の出荷管理

イノシシ肉を出荷するに当たり、那珂川町又は管理者はすべてのイノシシ肉について個体番号及び出荷先を記した出荷台帳を作成する。なお、管理者が出荷台帳を作成した場合は那珂川町に提出するものとする。

また、那珂川町又は管理者は、出荷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、栃木県が「イノシシ肉の放射性物質検査結果通知書」を那珂川町に発行する。なお、管理者が加工施設を管理運営する場合は、那珂川町は、検査結果通知書の写しを管理者に交付する。

4 情報の提供

栃木県及び那珂川町、管理者は、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、既に加工施設が出荷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。

附則

この出荷・検査方針は、平成25年10月10日から適用する。

出荷・検査方針 新旧対照表

新	旧
<p style="text-align: center;">出荷・検査方針</p> <p>1 イノシシ肉の放射性物質検査 (1)～(4) 略</p> <p>(5) (3)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、<u>産業廃棄物処理施設</u>において廃棄するものとする。</p> <p>2 加工施設におけるイノシシ個体の受入計画 (1) 略</p> <p>(2) <u>イノシシ個体の加工施設への受け入れは、那珂川町職員、又は指定管理者として那珂川町より加工施設の管理運営を委任されたもの(以下、管理者)の職員が行う。なお、管理者職員が受け入れる場合は、那珂川町職員が立ち会うものとする。</u></p> <p>(3) <u>那珂川町又は管理者は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、<u>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イノシシ管理台帳を作成する。なお、管理者が管理台帳を作成した場合は、那珂川町に提出する。</u></u></p> <p>(4) <u>那珂川町は、イノシシ管理台帳を随時、<u>県事務所に提出し、那珂川町、県、管理者</u>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。</u></p> <p>(5) <u>捕獲したイノシシの効率的なスクリーニング検査を行うため、<u>那珂川町は県事務所と協議の上、月ごとに受入計画を作成する。</u></u></p> <p>3 加工施設における管理等 (1) <u>イノシシ個体の受入及び確認</u> <u>イノシシ捕獲の連絡を受け、これを受け入れる場合は、<u>那珂川町職員又は管理者職員が現地に向い</u>たいうえで、<u>狩猟者等の止め刺しのもと、<u>現地で血抜きをし、保冷車で加工施設に運び込む。</u></u>なお、<u>管理者職員が運び込む場合は、事前に那珂川町に連絡するものとする。</u></u></p> <p>(2) <u>イノシシ肉の保管・管理</u> ① 略 ② <u>検査の試料は、<u>那珂川町職員、又は同町職員の立会いのもと管理者職員が採取する。</u></u> ③ <u>採取された試料の県事務所の試験施設への持ち込みは、<u>那珂川町職員が行う。</u></u> ④ <u>イノシシ肉は、<u>検査結果が判明するまで、加工施設で保管・管理を行う。</u></u></p>	<p style="text-align: center;">出荷・検査方針</p> <p>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那珂川町イノシシ肉加工施設(以下、加工施設)が受け入れたイノシシの肉については、<u>栃木県塩谷南那須農業振興事務所(以下、県事務所)が全頭につき放射性物質についてのスクリーニング検査を行うこととする。</u></p> <p>(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、<u>検査したイノシシの肉は出荷しても差し支えないものとする。</u></p> <p>(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、<u>県事務所は栃木県農業試験場又は栃木県が指定する外部機関に委託し、放射性物質についての精密検査を行う。</u></p> <p>(4) (3)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、<u>検査したイノシシの肉は出荷しても差し支えないものとする。</u></p> <p>(5) (3)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、<u>加工施設において廃棄するものとする。</u></p> <p>2 加工施設におけるイノシシ個体の受入計画 (1) <u>受け入れられるイノシシ個体は、<u>生きたまま捕獲されていて、止め刺し後に現地で引き渡しを受けたものとする。</u></u></p> <p>(2) <u>那珂川町は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、<u>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イノシシ管理台帳を作成する。</u></u></p> <p>(3) <u>那珂川町は、イノシシ管理台帳を随時、<u>県事務所に提出し、両方で情報を共有</u>することで、適切なイノシシ肉の管理を行う。</u></p> <p>(4) <u>捕獲したイノシシの効率的なスクリーニング検査を行うため、<u>那珂川町は県事務所と協議の上、月ごとに受入計画を作成すること。</u></u></p> <p>3 加工施設における管理等 (1) <u>イノシシ個体の受入及び確認</u> <u>イノシシ捕獲の連絡を受け、これを受け入れる場合は、<u>那珂川町職員が現地に向い</u>たいうえで、<u>狩猟者等の止め刺しのもと、<u>血抜きをし、保冷車で加工施設に運び込む。</u></u></u></p> <p>(2) <u>イノシシ肉の保管・管理</u> ① <u>受け入れたイノシシ個体は識別のための個体番号を付け、<u>保冷車で保存する。</u></u> ② <u>検査の試料採取、<u>県事務所の試験施設への持ち込みは、<u>那珂川町職員が行う。</u></u></u> ③ <u>イノシシ肉は、<u>検査結果が判明するまで、加工施設で保管・管理を行う。</u></u></p>