

自治体における規制の実態に関する調査結果

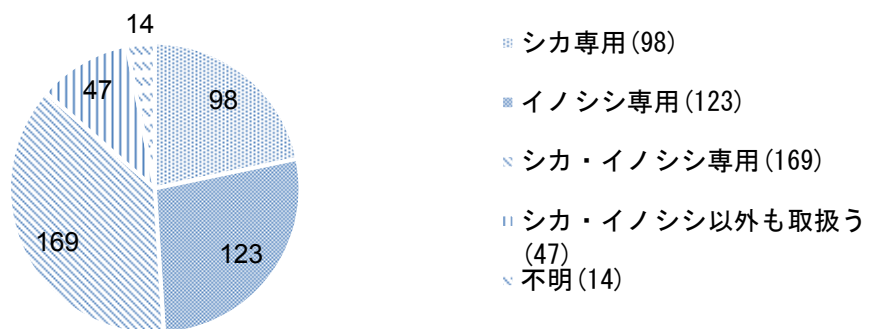
- 目的 各自治体における野生鳥獣の衛生管理や流通の実態に関する情報収集
 ○期間 平成 26 年 6 月 25 日～7 月 2 日
 ○対象 都道府県、政令市、中核市、特別区（141 自治体）
 ○回答数 141 自治体

○野生鳥獣を取り扱う食肉処理場について

1. 野生鳥獣を取り扱う食肉処理場数

食肉処理業の許可施設については、平成 24 年度末時点で全国に 9,699 施設（平成 24 年度衛生行政報告例より）あり、そのうち自治体が把握している野生鳥獣をとさつまたは解体する食肉処理場は 451 施設であった。そのうちシカ専用 98 施設、イノシシ専用 123 施設、シカ・イノシシ専用 169 施設、シカ・イノシシ以外も取り扱う食肉処理場 47 施設であった。

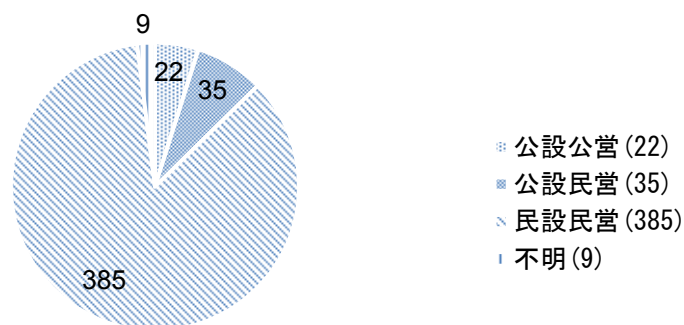
野生鳥獣をとさつまたは解体する食肉処理場数



2. 食肉処理場の設置者

食肉処理場の設置者・運営者は民設民営 385 施設、公設民営 35 施設、公設公営 22 施設であった。

食肉処理場の設置者・運営者



3. 食肉処理場における解体頭数

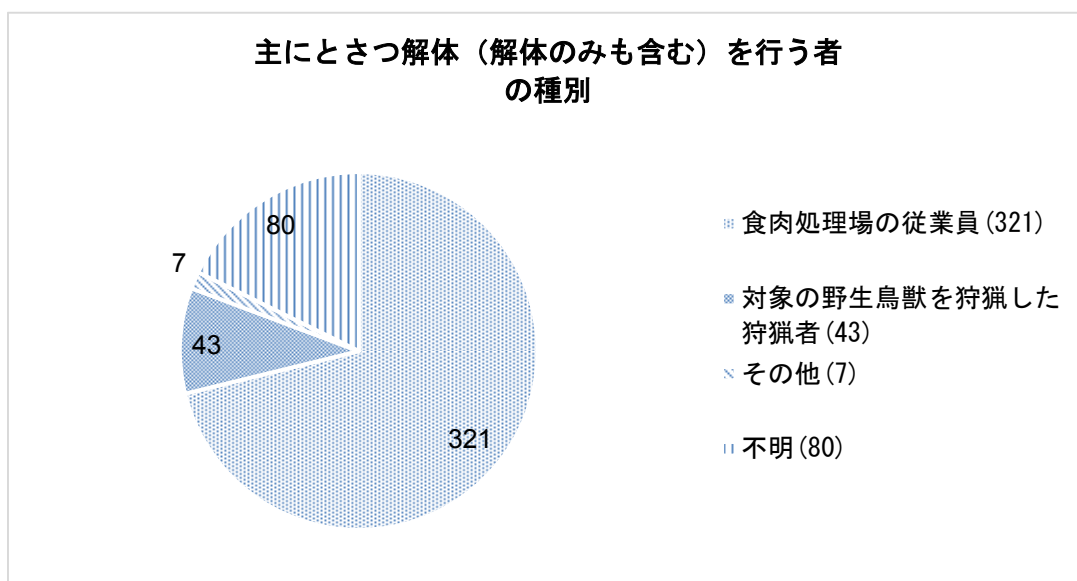
食肉処理場における解体頭数は通年及び狩猟期のみ稼働の食肉処理場においても、シカ、イノシシ、その他の野生鳥獣について、0～50 頭が多かった。

(食肉処理場数：複数回答あり)

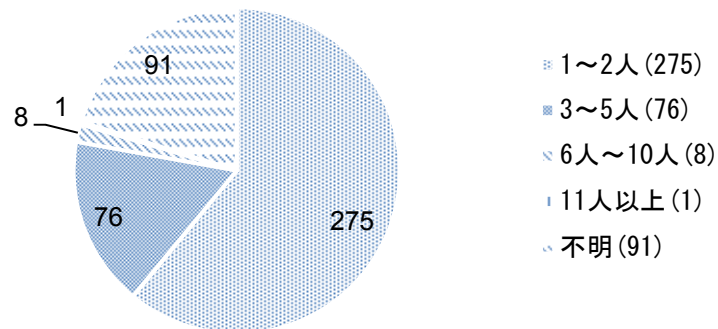
	年間を通して処理する 食肉処理場			狩猟期のみ処理する 食肉処理場		
	シカ	イノシシ	その他の 野生鳥獣	シカ	イノシシ	その他の 野生鳥獣
0～50 頭	93	168	19	74	122	17
51～100 頭	25	27	1	12	12	1
101～300 頭	31	22	3	11	8	4
301～500 頭	11	0	2	1	2	0
501～1000 頭	6	0	3	4	0	3
1001～1500 頭	2	0	0	0	0	0
>1501 頭	3	1	2	0	1	0
不明	14	32	4	19	34	2

4. とさつ解体を行う者の種別及び作業員の人数

とさつ解体は主に食肉処理場の従業員（狩猟者が営業者の場合も含む）によって行われており（321 施設）、狩猟者が行う施設は 43 施設であった。また、食肉処理場において解体にあたる作業員の人数は 1～2 人が最も多く（275 施設）、次いで 3～5 人（76 施設）であった。



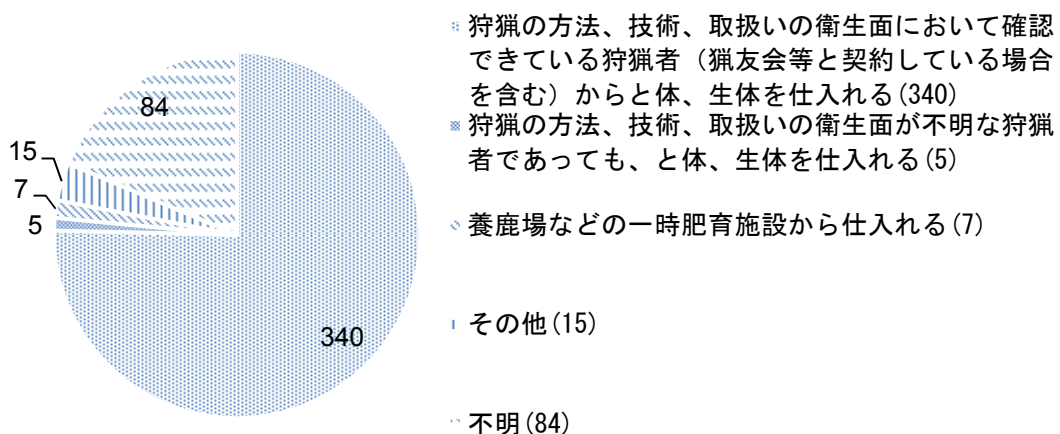
食肉処理場で解体にあたる作業員の人数
(1頭の野生鳥獣を内臓摘出から枝肉にする工程に関わる人数)



5. 野生鳥獣の仕入れ元の種別

野生鳥獣の仕入れ元としては、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としている施設がもっとも多かった。(340 施設)

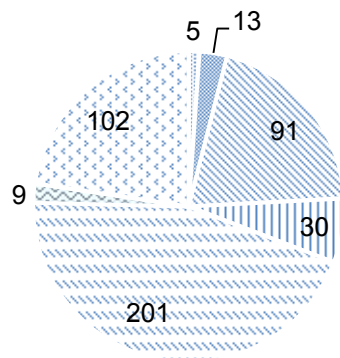
主な野生鳥獣の仕入れ元の種別



6. と体の運搬方法

食肉処理場へのと体の運搬方法としては、狩猟者が常温で運搬する（201 施設）が最も多く、次いで食肉処理場が現地に赴き常温で運搬する（91 施設）が多かった。処理場または狩猟者が冷蔵車、氷等で冷却しながら運搬する施設は 48 施設であった。

と体の運搬方法



- ※ 食肉処理場が、現地に赴き、冷蔵車で運搬する(5)
- 食肉処理場が、現地に赴き、氷等で冷却しながら運搬する(13)
- ▽ 食肉処理場が、現地に赴き、常温で運搬する(91)
- ▨ 狩猟者が、冷蔵車、氷等で冷却しながら運搬する(30)
- ◇ 狩猟者が、常温で運搬する(201)
- ◇ その他(9)
- ◇ 不明(102)

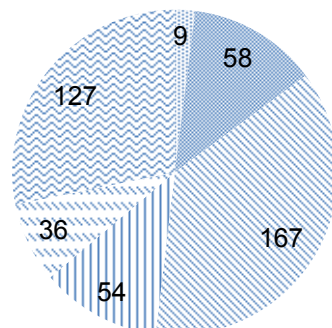
7. 狩猟者と食肉処理場の連絡方法

狩猟者から食肉処理場へは携帯電話または無線により連絡が行われており、狩猟・捕獲後に処理場へ連絡または狩猟・捕獲前に食肉処理場と調整を行った上で搬入されていた。(回答数 42 自治体)

8. 食肉処理場に仕入れる野生鳥獣の状態

食肉処理場において受け入れる野生鳥獣の状態としては、内臓摘出していないと体のみ受け入れる施設が 167 施設と最も多く、生体（罾で生け捕りにしたもの）を受け入れる施設が 67 施設であった。内臓摘出したと体を受け入れる際に衛生的な取扱いについての条件を設けて受け入れる施設は 54 施設、条件を設けずに受け入れている施設は 36 施設であった。

処理場に仕入れる野生鳥獣の状態



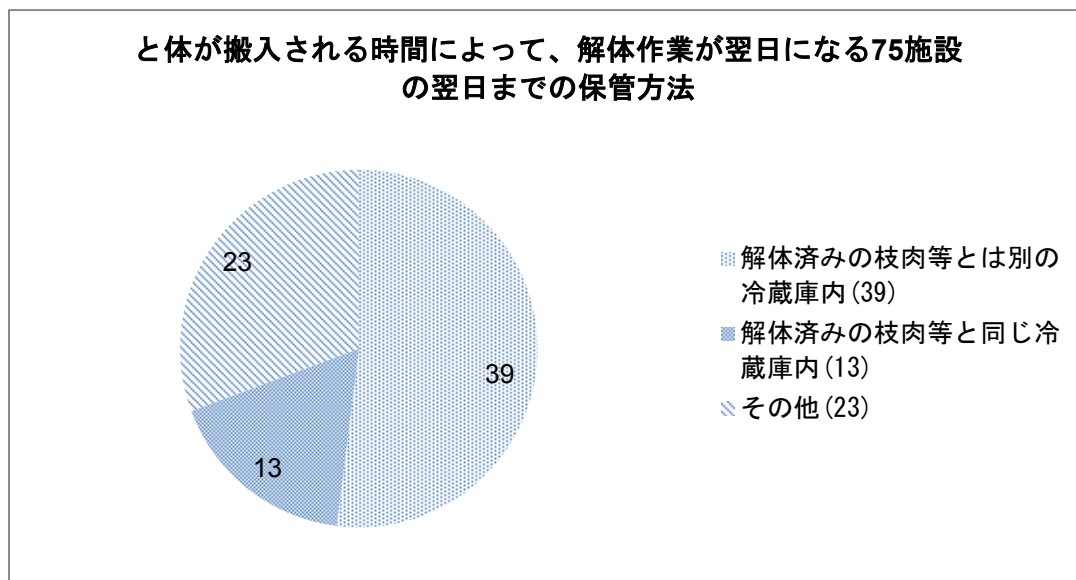
- 生体（罾で生け捕りしたものを養鹿場等での一時肥育したもの）(9)
- 生体（罾で生け捕りしたもの）(58)
- ▽ 内臓摘出していないと体のみ受け入れている(167)
- ▨ 衛生的な取扱いについての条件を設けて内臓摘出したと体も受け入れている(54)
- ◇ 衛生的な取扱いについての条件を設けずに内臓摘出したと体も受け入れている(36)
- ◇ 不明(127)

9. 屋外で放血・内臓摘出を行う場合の確認事項等

屋外での放血・内臓摘出に関して、狩猟者が放血を行う場合ナイフを消毒することを確認している施設は 64 施設、内臓摘出を行う場合ナイフを消毒することを確認している施設は 20 施設であった。また、摘出した内臓を食肉処理場へ運ばせている施設は 16 施設、狩猟者自身に摘出した内臓の観察をさせている施設は 40 施設であった。なお、腸管を破損しても筋肉・内臓を食用にしている施設は 18 施設であった。

10. 解体作業が翌日になる場合のと体保管方法

と体が搬入される時間によって解体作業が翌日になる施設は 75 施設あり、翌日までの保管方法として、解体済みの枝肉と別の冷蔵庫内に保管する施設が 39 施設、同じ冷蔵庫内に保管する施設が 13 施設の他、その他として水や氷水につけ込むとする施設があった。



11. 食肉処理場からの主な出荷先

食肉処理場からの出荷先は飲食店等が最も多かった。形態としては脱骨済みブロック肉が最も多く、次いで細切したものが多かった。また、食肉処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設 116 施設であった。

（施設数：複数回答あり）

	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
飲食店、旅館、民宿等	289	2	5	8	215	104
食肉処理業	21	2	0	3	13	5
対面販売の食肉販売店	95	1	0	1	55	66

インターネットによる 食肉販売	18	0	0	0	11	10
食肉製品、そうざい等 の製造業	39	0	1	2	25	6
その他	59	5	2	5	35	22
不明	67	6	6	6	6	6

12. 食肉処理場に取り入れている設備

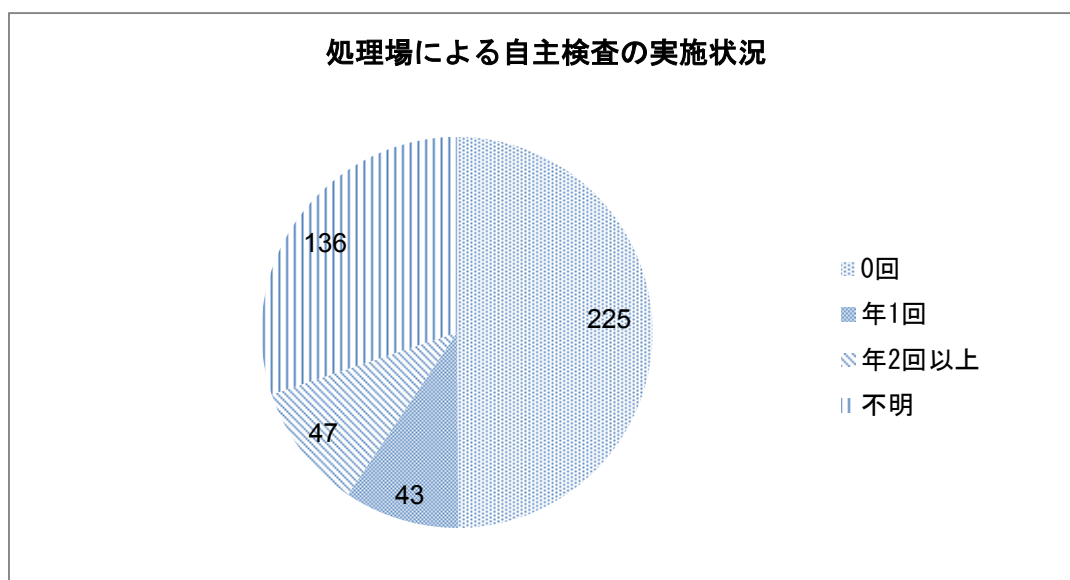
食肉処理業の施設基準を満たす設備に加えて、取り入れている設備としては、温湯（83℃以上）消毒槽等、懸吊のためのウィンチ等及び金属探知機を設置しているという回答の他、急速冷凍機や高圧洗浄機、スチーム消毒機などの設備を設置しているとの回答があった。（回答数 34 自治体）

13. 食肉処理場で使用されている消毒剤

次亜塩素酸ナトリウム以外に使用している消毒剤について、アルコールを使用している他、熱湯消毒や電解水の使用が挙げられた。（回答数 30 自治体）

14. 食肉処理場における自主検査実施状況

食肉処理場における自主検査の実施状況は年2回以上が47施設、年1回が43施設であった。



15. 屋外での内臓摘出における腸管を破損した場合の措置

屋外での内臓摘出において、腸管を破損した場合の措置として、予備のナイフ、手袋を複数用意し交換する、アルコール消毒を行うなどの回答のほか、水で洗浄する、ガスバーナーでナイフを焼くなどの回答が挙げられた。（回答数 13 自治体）

○野生鳥獣肉の衛生管理に関する自治体の施策について

1. 野生鳥獣の処理について、施設に対する登録制度を設けている自治体は5自治体であり、そのうち4自治体が食品衛生責任者以外の資格者（獣医師、講習会を受講し認められた者等）の設置を要件としている。
2. 衛生管理の講習会を実施している自治体は16自治体、疾病排除の講習会を実施している自治体は13自治体、処理施設等が疾病排除の判断に迷った際の相談窓口を設けている自治体は15自治体であった。なお、相談窓口として保健所、食肉衛生検査所及び家畜保健所が挙げられている。
3. 食肉処理場において野生鳥獣のとさつ・放血をおこなうことについて、食肉処理場の施設基準に上乘せして、設置することを推奨している設備として、83℃以上の温湯消毒槽等温湯の供給設備（24自治体）、ウィンチ等の懸吊設備（19自治体）などが挙げられた。
4. 監視指導計画において、野生鳥獣の取扱いのある施設について個別に計画を立てている自治体は11自治体であった。
5. 野生鳥獣の微生物検査を行っている自治体は7自治体であり、大腸菌群、一般細菌数のほか、E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌等について実施していた自治体もあった。また、検査の対象としては、製品検査のほか、枝肉及び施設設備の拭き取り検査を実施していた。

○野生鳥獣の処理に関するガイドライン等について

1. ガイドライン等を作成している自治体は30自治体であった。
2. ガイドライン等に疾病排除の方法、症例写真等その他参考となるものを掲載しているのは19自治体であった。
3. ガイドライン等又はその運用で狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間を規定している自治体は3自治体あり、うち1自治体が気温等を勘案して搬入までの時間を設定する例外を設けていた。
4. 内臓摘出について、食肉処理場で必ず行うとしている自治体は12自治体、原則として食肉処理場で行い、条件によって屋外での処理を認める自治体は17自治体であった。条件として、品質低下の恐れがある場合、衛生上の支障がある場合等としている。