

野生鳥獣肉に関する現行制度と公衆衛生上のリスク等

1. 現行の衛生関係制度とその運用について

(1) 業の許可と衛生管理

○ 野生鳥獣の処理を業として営もうとする者は、食品衛生法に基づき、都道府県知事等から食肉処理業の営業許可を受けなければならない。食肉処理業の施設基準については、「食品衛生法施行令の一部を改正する政令の施行について」（昭和42年10月23日付け環乳第7081号通知）において国が示した施設基準を参考として、都道府県等が条例により定めている。

○ また、営業施設の内外において講ずべき衛生管理については、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）を踏まえて、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例により一般的衛生管理基準を定めている。

○ 以上のように、野生鳥獣の処理を業として営む者は食肉処理業として規制を受けることとなるが、これに加え27の都道府県（保健所設置市を加えると30）においては、野生鳥獣の処理に特化したガイドラインを策定している。

(2) 監視指導

○ 野生鳥獣肉を取り扱う事業者を含め、食品等事業者における衛生管理を徹底するため、都道府県等においては、食品衛生監視指導計画を定め、食肉処理業を含む食品等事業者に対して立ち入り検査等の監視指導を計画的に実施している。この監視指導計画において、11の自治体が、野生鳥獣を取り扱う施設について指導計画を記載している。

(3) 生食による食中毒の発生防止

○ 消費時における食中毒発生防止の観点からは、特に深刻な健康被害につながるおそれがあるE型肝炎等による食中毒を防止するため、都道府県等において野生鳥獣の肉は生で食べないよう保健所を通じて関係業者に対して指導するとともに、消費者に対しては注意喚起を実施している。

○ 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会のもとに設置された「食肉等の生食に関する調査会」が6月20日にとりまとめた報告書においても、野生鳥獣の食肉・内臓については、どのような病原体等を保有しているか不明であること等から生食はするべきでなく、食品等事業者に対して監視指導するとともに、消費者に対しても生食するべきではない旨を改めて周知徹底すべき、とされたところである。

2. 野生鳥獣肉に伴う公衆衛生上のリスク

○ 野生鳥獣は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理が行われていないことから、寄生虫に感染していたり、E型肝炎等の疾病に罹患しているなど一定のリスクが認められる。

○ 寄生虫については、平成23～25年度厚生労働科学研究により実施された研究において、一部の地域で調査を行ったところ、十分な検体数ではないが、野生鳥獣の糞便からの虫卵検出率は11～100%と飼養管理された家畜よりも高い結果が得られた。病理検索においても一部の地域では8割を超える個体の筋肉から住肉胞子虫が認められた事例があったほか、肺気管支内に線虫、肝臓に肝蛭が認められた。

○ E型肝炎ウイルスについては、豚でも抗体保有率が高いことが確認されているが、同研究において、イノシシの抗体陽性率が0～42%となるなど一部の地域で高い結果が得られ、遺伝子も検出された。シカについては、209頭中1頭が陽性と数は少ないが、E型肝炎ウイルスの一定のリスクがあることが認められた。

〔注：同研究は地域ごとの比較が可能な調査設計ではないことから、特定の地域のイノシシ及びシカのみでE型肝炎リスクが偏在していると認識することのないよう注意が必要である。〕

3. シカ、イノシシの分布とその捕獲や食用としての処理量

(1) シカ、イノシシの分布

○ シカ及びイノシシの分布については図1の示すとおり、全国で均一ではないことから、これらを捕獲して食利用する取り組みについても、地域によって差がある。

○ また、同様に図1から見てとれるように、シカやイノシシによる自然生態系への影響及び農林水産業被害が深刻化したことを踏まえ、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律が改正され、今後はシカ及びイノシシの捕獲頭数が増加する見込みである。これに伴い、食用としての処理量も増加するものと考えられる。

○ 25年間で、全国の分布メッシュがニホンジカで約1.7倍、イノシシで約1.3倍に拡大。

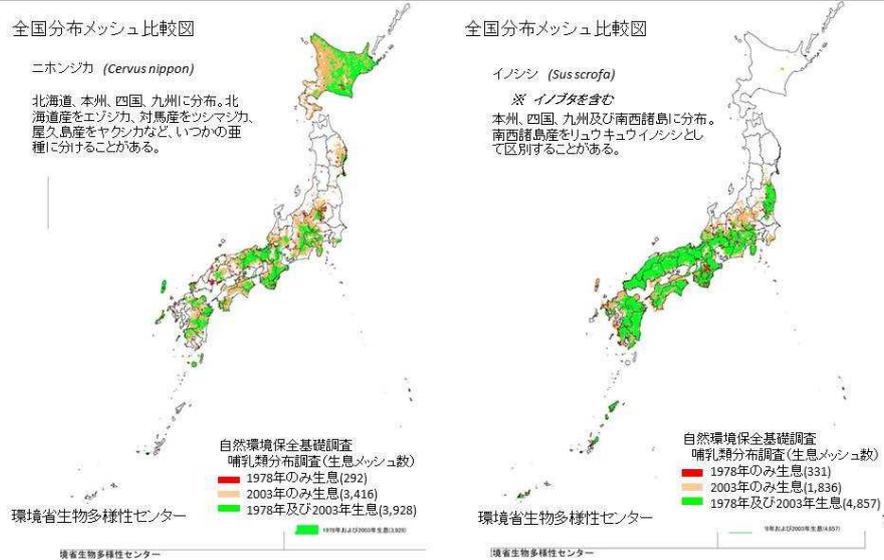


図1 ニホンジカ及びイノシシの生息分布（環境省提供）

注：ニホンジカの場合、

1978年のみ生息 (292) + 1978年及び2003年生息 (3,928) = 4,220 (1978年の全国生息メッシュ数) ……①

2003年のみ生息 (3,416) + 1978年及び2003年生息 (3,928) = 7,344 (1978年の全国生息メッシュ数) ……②

→②/①により、1978年から比較して2003年の全国生息メッシュが1.7倍に拡大

イノシシの場合、

1978年のみ生息 (331) + 1978年及び2003年生息 (4,852) = 5,183 (1978年の全国生息メッシュ数) ……①

2003年のみ生息 (1,836) + 1978年及び2003年生息 (4,852) = 6,698 (1978年の全国生息メッシュ数) ……②

→②/①により、1978年から比較して2003年の全国生息メッシュが1.3倍に拡大

(2) シカ、イノシシの捕獲頭数

○ イノシシ及びシカの捕獲頭数については、平成12年度の28.6万頭に対し平成23年度には80.6万頭となるなど、年々増加傾向にある。

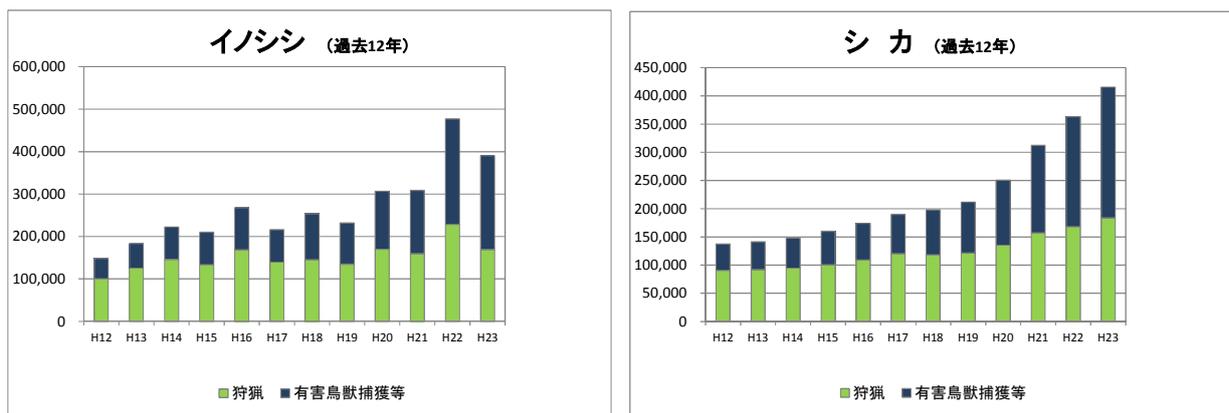


図2 イノシシ及びシカの捕獲頭数の推移 (H12~H23) (環境省提供)

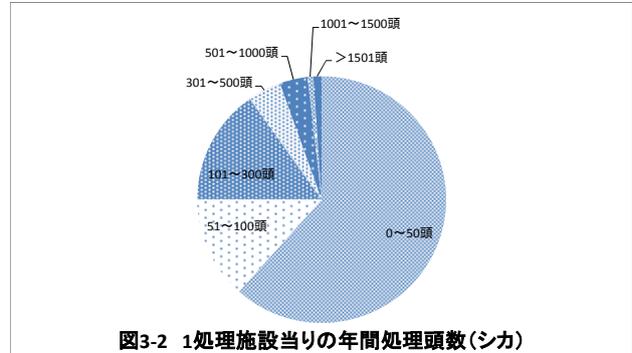
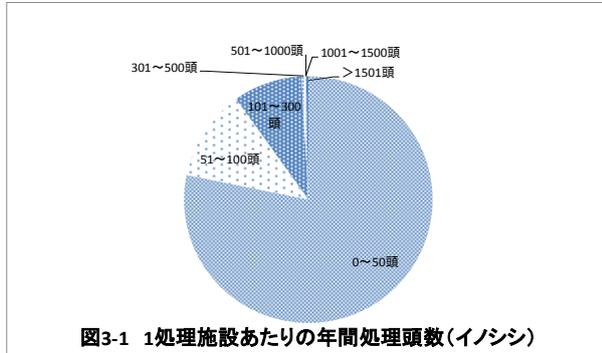
(注) 狩猟：狩猟期間に、定められた猟法により捕獲等を行うこと。

有害鳥獣捕獲等：農林水産業又は生態系等に係る被害の防止の目的で鳥獣の捕獲等を行うこと。

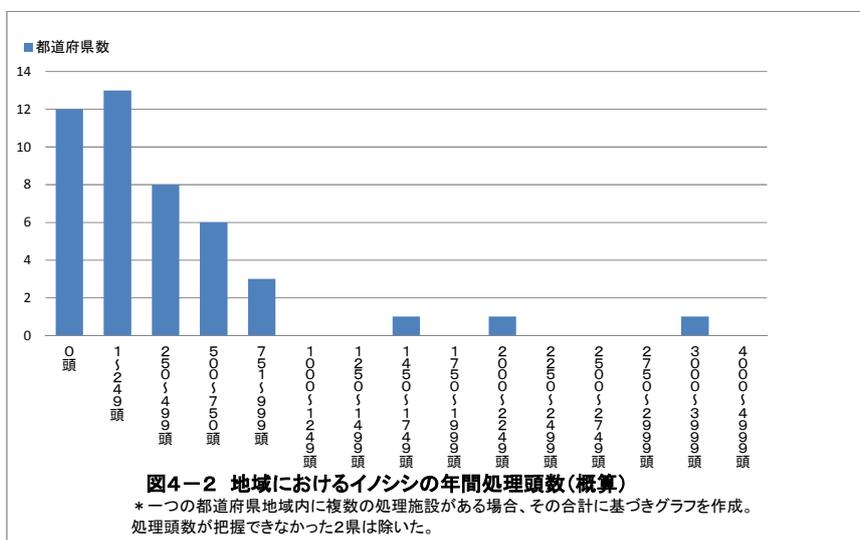
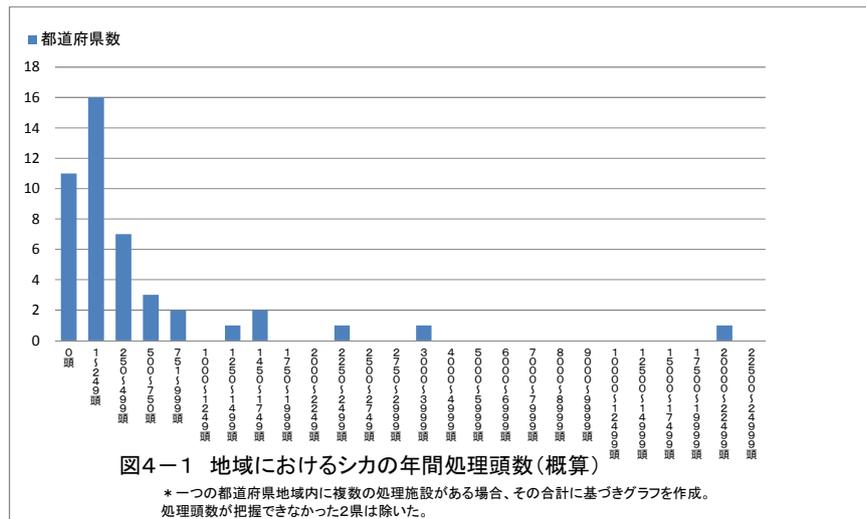
(3) 食用としての処理頭数

○ 全国の都道府県等に対してアンケート調査を行った結果、平成25年度末にお

いて各自治体が把握している野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理場は、全国に451施設であった。処理頭数規模別の施設数については図3のとおりであり、イノシシについては9割が年間100頭以下、シカについては9割が300頭以下、と1施設当たりの処理頭数は小規模なものが多かった。



○ また、食用としての処理頭数（概算）の都道府県数の分布は図4のとおりであり、食用としての処理頭数には大きな地域差があると考えられる。また、と畜場における家畜の処理頭数と比べて著しく小さいものとなっている。



○ 食用としての処理頭数について、全国的な経年分布のデータはないが、北海道のシカの食用としての処理量については、平成16年度の0.5万頭に対し、平成24年度には2.4万頭に増加している。

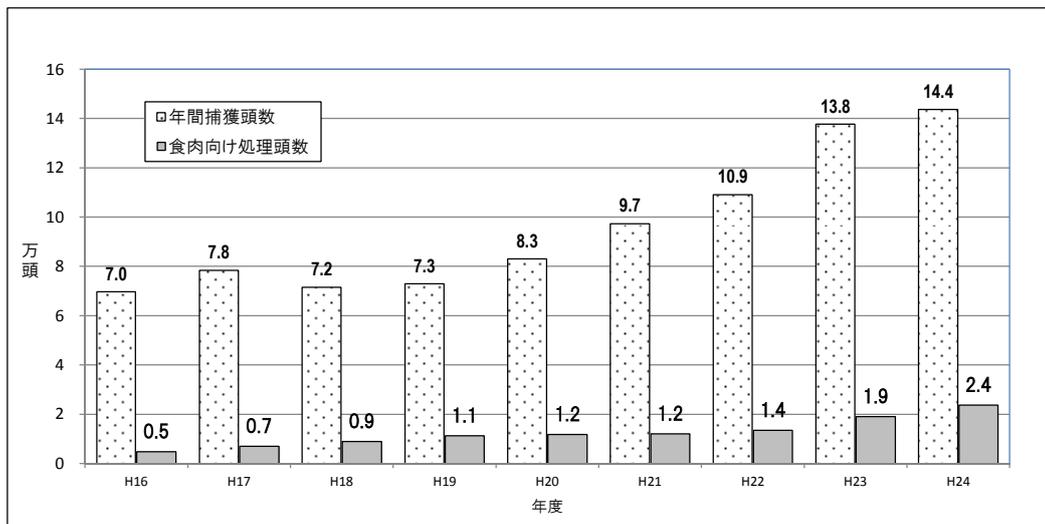


図5. 北海道におけるエゾシカの年間捕獲頭数と食肉向け処理頭数の推移 (H16～H24)

(北海道提供)