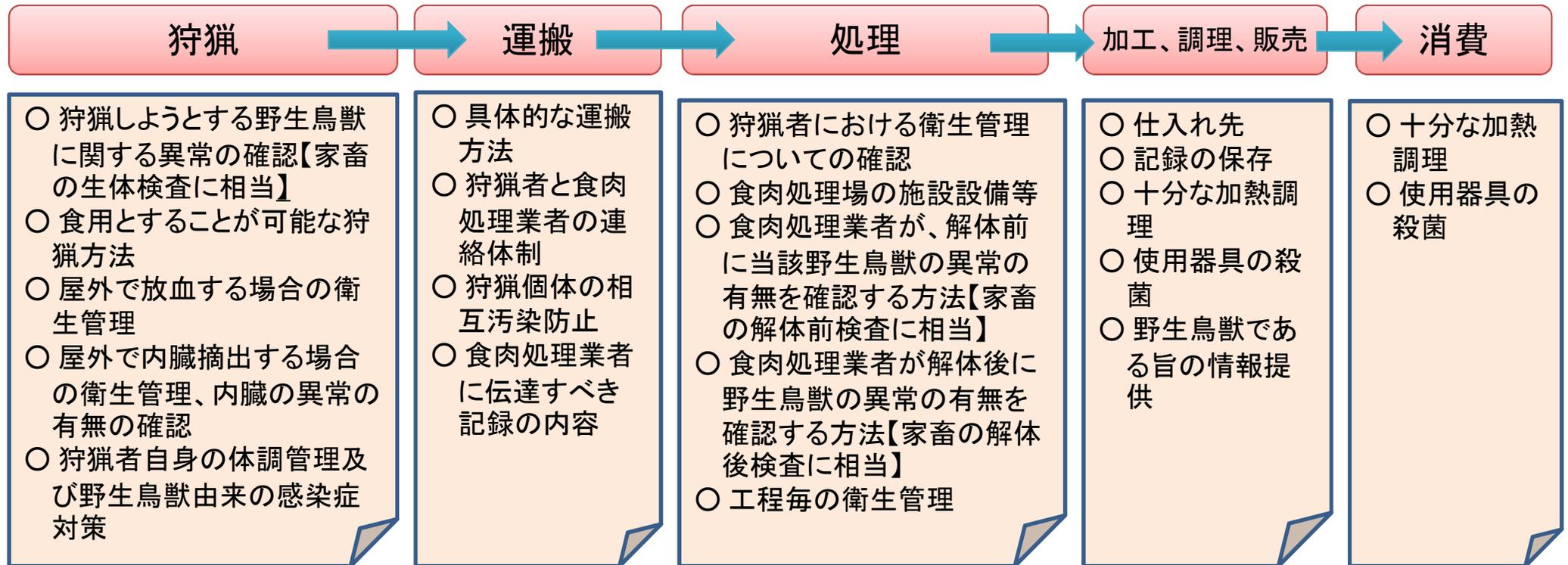
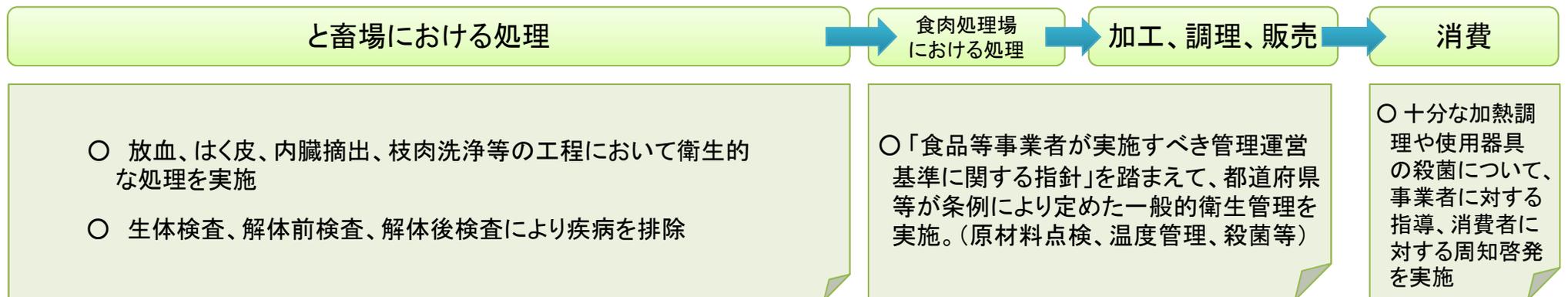


野生鳥獣肉の具体的な処理方法(記載する項目案)



衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う食肉処理場とによる適切な処理

※家畜の場合



野生鳥獣肉の具体的な処理方法（案）

本案については、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あたっては留意すべきである。

第1. 野生鳥獣の狩猟時における取扱

1. 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育した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が見られる場合は、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 ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
- ホ 脱毛が激しいもの
- ヘ 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 皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの
- リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）などが多く見られるもの
- ヌ 下痢により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。

(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。

2. 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 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、狩猟しようとする個体の頭部又は頸椎を狙撃することが最も望ましく、胸部（横隔膜の前方、心臓、太い血管、肺などの部分）より上部を狙撃すること。

ハ 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、狙撃角度と狙撃ラインに留意すること。

ニ 狩猟前には、1. (1) イ及びロについて、狩猟後には1. (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、1. (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、利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 わな猟で捕獲した個体は生体で食肉処理場へ運搬することが望ましいが、屋外で止め刺しをする場合には、動物愛護の観点から、銃を使うことが望ましい。狙撃部位は、頭部又は頸椎とすることを遵守すること。

ハ 止め刺しにあたっては、動物にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

3. 屋外で放血する場合の衛生管理

(1) 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など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適切な処理を行った後に放血すること。

(2) 放血に使用するナイフは使用する直前に消毒すること。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。

(3) 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、軍手など繊維製のものは使用しないこと。使用するナイフ等については、柄の材質はプラスチック製であり、サビなどがないように、十分に整備したものを使用すること。複数頭の処理を行う場合は1頭ごとに手袋を交換すること。

(4) 切開した部分が土壌等に接触することにより汚染されることのないようにすること。

(5) 放血のための皮等の切開は、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。

(6) 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。

(7) 放血にあたっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。

(8) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根など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。

(9) 放血時の方法等を記録して食肉処理業者に伝達すること。

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する場合に限ること。
- (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など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など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は使用する直前に消毒すること。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。
- (3) 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、軍手など繊維製のものは使用しないこと。複数頭を処理する場合は1頭ごとに交換すること。使用するナイフ等については、サビなどがないように、十分に整備したものを使用すること。
- (4) 内臓摘出は、個体を吊り下げる、シートの上で実施するなど土壌等に接触することにより汚染されることのないように行うとともに、消化管内容物による汚染を防ぐ方法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、内容物が漏れ出た場合は、個体全体を食用としないこと。
 - 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 体腔内壁が土壌、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - ハ 手指が糞便や土壌等により汚染された場合は、その都度消毒すること。
 - ニ とたい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、一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。
 - ホ 消化管の内容物による汚染を防ぐため、食道・気道及び直腸（肛門部）を結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンドなどを使い、二重に結さつすること。
 - ヘ 摘出した内臓については第3の4により異常の有無を確認すること。
- (5) 摘出した内臓について、講習等を受けた狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。個体全体にも影響する異常が確認されたものについては、個体全体を食用に供さないこと。狩猟者が内臓の異常の有無を確認することが困難な場合にあっては、摘出した内臓を食肉処理施設に搬入する、又は内臓の写真を食肉処理施設に伝達することにより、食肉処理業者に内臓の異常の有無について確認させること。
- (6) 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すること。

(7) 屋外で摘出した内臓は、食用に供さないこと。

5. 狩猟者自身等の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

(1) 狩猟者も食品取扱者として認識し、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）のⅡの第 3 に留意すること。

(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、覆いをするなどして運搬時に周囲を血液等で汚染しないようにすることや、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、狩猟・捕獲個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋などを着用して、できる限り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は、医療機関を受診すること。

(3) 血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など、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に手足等傷がある場合は体液が傷口に触れないようにすること。

(4) (1)～(3)については、狩猟者に限らず、野生鳥獣肉を取り扱う全ての者が留意すること。

第 2 野生鳥獣の運搬時における取扱

(1) 狩猟個体は、可能な限り、短時間で冷却しながら食肉処理施設に搬入すること。
なお、水等により体表の汚れが体腔内に広がらないよう留意すること。

(2) 食肉処理施設への搬入、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に間隔を開け、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。

(4) 運搬に係る時間及び方法等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、使用の前後に荷台を洗浄すること。

(6) 狩猟者は、捕獲から搬入までに関する次の情報を記録し、食肉処理業者に正確に伝達すること。

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 外見・行動等の異常の有無
- チ 推定年齢、性別及び推定体重
- リ 放血の有無、方法及び場所
- 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

第3 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

食肉処理場は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が適切な衛生管理の技術を有していることを確認すること。

2. 食肉処理場の施設設備等

- (1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加え、以下を設置することが望ましいこと。
 - イ 摂氏 83 度以上の温湯消毒槽
 - ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備
- (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、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を基本としつつと畜場法施行規則第3条も参考とすること。
- (3) 1頭ごとに内臓摘出およびはく皮作業の終了時には、器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散など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、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入れの可否は、講習等を受けた食肉処理業者が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、処理施設に搬入することなく、廃棄処分とすること。また、その際に使用した器具などは、速やかに洗浄・消毒すること。
- (3) 狩猟個体の仕入に当たっては、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を仕入れ、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検し、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

に保存すること。

- (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確認結果、搬入された内臓又は内臓の写真について、カラーアトラス等を参考に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、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された個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時における汚染の拡大を防止するため、体表の余分な洗浄水を除去すること。
- (6) 個体を引きずり落とすなど、搬入時の取り扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく枝肉が損傷を受ける場合があるため、食品としての品質低下がないよう丁寧に搬入すること。
- (7) 個体を受け入れた際には、各と体ごとに管理番号をつけ、狩猟時の記録と紐付けること。
- (8) 生体については、第1の1（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とさつすること。

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、望診及び触診により、異常の有無を確認し、以下の措置をとること。

(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、寄生虫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 内臓器の所見において、カラーアトラスでは、臓器の異常部分の割面所見を示しているが、通常の処理過程では、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。
- ③ 内臓器取り出し処理時に肉眼的異常が認められた場合は、内臓については全廃棄とする。

(2) 個体の全廃棄の判断

- ① カラーアトラスに示したような内臓異常については、可能な限り内臓をすみやかに摘出する通常の処理工程を行うことで、筋肉部分については利用可能と考えられる。但し、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍等）などが認められた場合は、安全性を考え、全廃棄を行うことを推奨する。
- ② 筋肉内の腫瘍について、部分廃棄でよい症例もあったが、肉眼的に全身性の

腫瘍との区別は困難であることから、枝肉を含め全廃棄を推奨する。

5. 食肉処理施設における工程毎の衛生管理

(1) 放血等を行う場合にあっては、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。）が放血された血液等により汚染された場合は、その都度洗淨剤を用いて洗淨すること。
- 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。（2）及び（5）において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。

(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においては、汚染された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。
- 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においては、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は、その都度洗淨剤を用いて洗淨すること。
- 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、一頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。
- チ 体表の被毛には病原微生物やダニなど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 はく皮の作業が終了したら、エプロン、長靴を外し、ブラシなどで、帽子、衣類等に付着した毛を払うなど、十分に毛を払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした獣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 内臓が床及び内壁、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においては、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は、その都度洗剤を用いて洗浄すること。
 - ホ とたい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、一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て洗浄消毒すること。
 - ヘ 消化管の内容物による汚染を防ぐため、食道・気道及び直腸（肛門部）を結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンドなどを使い、二重に結さつすること。
 - ト 摘出した内臓については 4 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。）を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 枝肉が床若しくは内壁、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 頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- (5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 洗浄の前に獣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つた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。
 - ロ 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、他の設備など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、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適切な温度管理を行うこと。

- (9) 冷蔵時に、個体管理番号、部位、日付け等を表示すること。
- (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、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、市町または廃棄物処理業者に委託する等により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、狩猟に関する記録、食肉処理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定期的に処理した食肉および施設の設備・器具等の細菌検査を行うことが望ましいこと。

第4 野生鳥獣肉の加工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などがいないか確認し、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を発見したときは、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を食肉処理業者等の仕入先に連絡すること。
- (2) 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合理的な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業者が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合は、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、野生鳥獣肉は、十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏75度で1分間以上、十分加熱)をし、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を原材料とした食肉製品を仕入れ、提供する場合も、野生鳥獣肉の処理施設で処理され、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取得すること。

- (4) 野生獣肉の処理に使用する器具は、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などによる殺菌を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、10℃以下で保存し、一般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など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5 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 75℃で 1 分間以上、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寄生虫が感染しており、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることや処理終了ごとに洗浄、殺菌し、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、十分加熱して食べることが必要であること。肉眼的異常がみられない場合にも高率に寄生虫が感染しており、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることや処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要であること。