

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書（案）

平成 26 年〇月〇日

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会

目次

<検討の経緯>

<野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会構成員名簿>

1	検討趣旨	3
2	野生鳥獣肉に関する現行制度と公衆衛生上のリスク等	4
3	野生鳥獣肉の衛生管理対策の基本的な考え方	9
4	具体的方策	11
5	実施時期の目標	14
6	結びにかえて	15

別添 1 野生鳥獣肉の具体的な処理方法（案）

第 1	一般事項	16
第 2	野生鳥獣の狩猟時における取扱	17
第 3	野生鳥獣の運搬時における取扱	20
第 4	野生鳥獣の食肉処理における取扱	21
第 5	野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱	25
第 6	野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱	26

別添 2 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度（参考例）

<検討の経緯>

平成26年7月10日 第1回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年8月20日 第2回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年9月17日 第3回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会
平成26年9月30日 第4回野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会

構成員名簿

(敬称略)

氏名	職名
朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室長
梶木 富美恵	全国食肉衛生検査所協議会行政問題検討委員会委員長
河野 康子	全国消費者団体連絡会事務局長
小谷 浩治	日本ジビエ振興協議会事務局長
坂下 智恵子	北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課有効活用担当課長
佐々木 洋平	一般社団法人大日本猟友会会長
品川 邦汎	岩手大学農学部名誉教授
杉山 広	国立感染症研究所寄生動物部第二室長
野田 衛	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室室長
水田 勲	千葉県健康福祉部衛生指導課長

オブザーバー：

農林水産省 生産局農産部農業環境対策課鳥獣災害対策室
食料産業局食品小売サービス課外食産業室
環境省 自然環境局野生生物課鳥獣保護業務室

参考人：

北里大学獣医学部長 高井 伸二（平成25年度厚生労働科学研究補助金（食品安全確保推進研究事業）「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」研究代表者）

1 検討趣旨

近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、今般、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。

野生鳥獣を食用に供するために解体する場合は、現行の国の制度では、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可が必要であり、また、許可施設における衛生管理については、食品衛生法に基づく施設基準や管理運営基準に従って行われることが求められている。加えて、野生鳥獣の食用としての利活用が盛んな一部の自治体においては、独自のガイドラインを作成している。

また、平成 26 年 5 月 30 日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。

以上を踏まえ、本検討会においては、今後予想される、野生鳥獣肉の摂食機会の増加による公衆衛生上のリスク増大に対応するため、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について、関係者の参集のもと、計〇回、検討を行った。

また、検討会においては、野生鳥獣肉について、一般の家畜とは異なる、病原体等の保有状況や狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることや、狩猟者に対する野生鳥獣由来の感染症対策の必要があること等も念頭に、今後、鳥獣保護法に基づき捕獲数の増加が見込まれるイノシシ及びシカについて、必要となる衛生管理に関する対策等についてとりまとめた。

本報告書を踏まえ、全ての関係者が必要な取組を推進することにより、今後、食肉としての活用が増加すると予想される野生鳥獣肉の衛生管理が徹底されることを強く期待する。

2 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型肝炎による食中毒等を防止するため、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、E型肝炎ウイルスをはじめ、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) イノシシ及びシカの分布とその捕獲や食用としての処理量

① イノシシ及びシカの分布

- イノシシ及びシカ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、イノシシ及びシカ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、鳥獣保護法が改正され、今後はイノシシ及びシカ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。

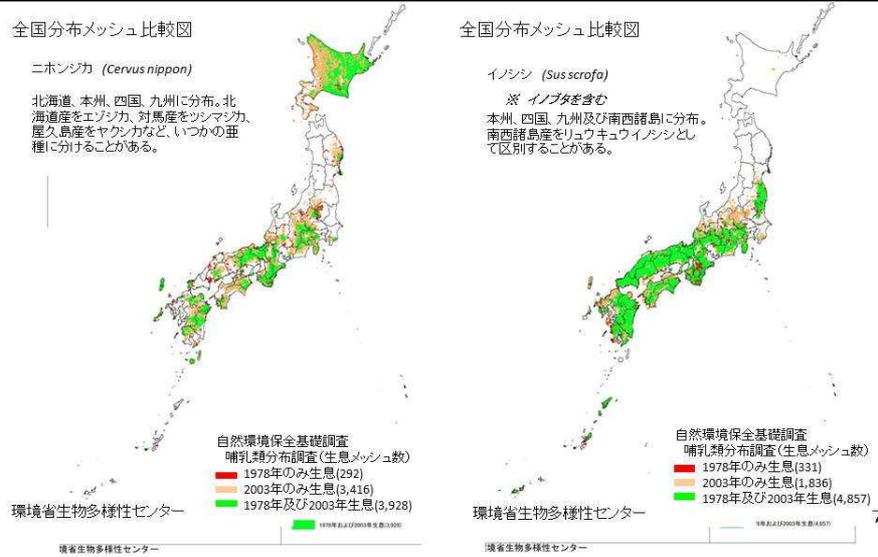


図1 ニホンジカ及びイノシシの生息分布（環境省提供）

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 イノシシ及びシカの捕獲頭数

○ 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。

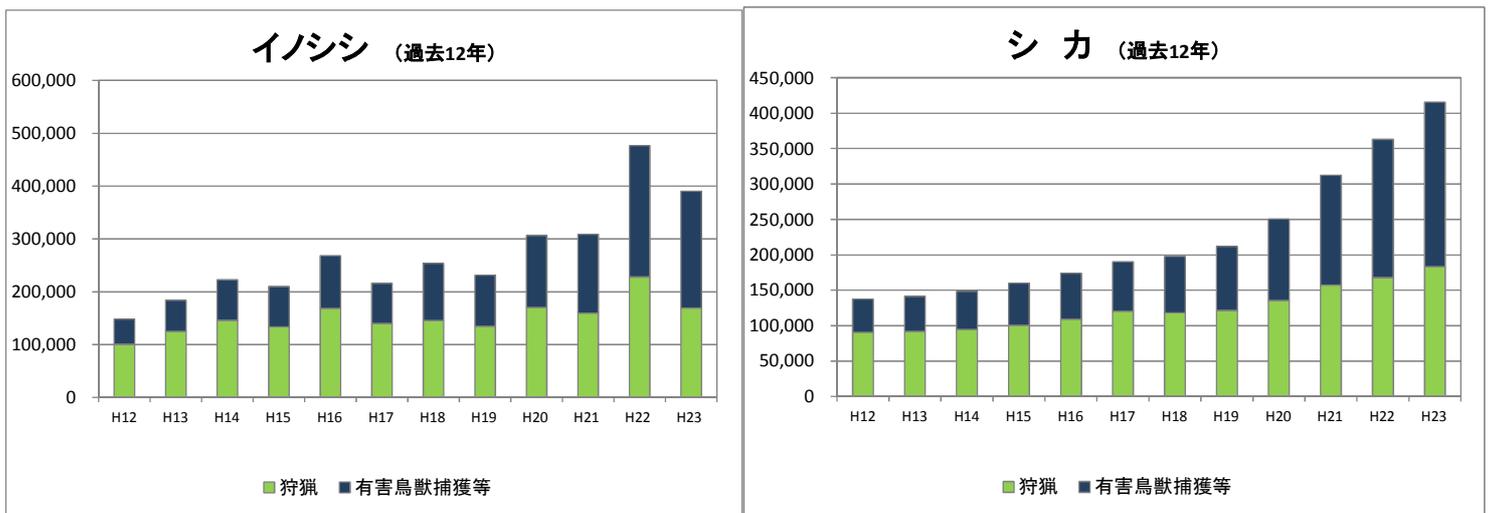


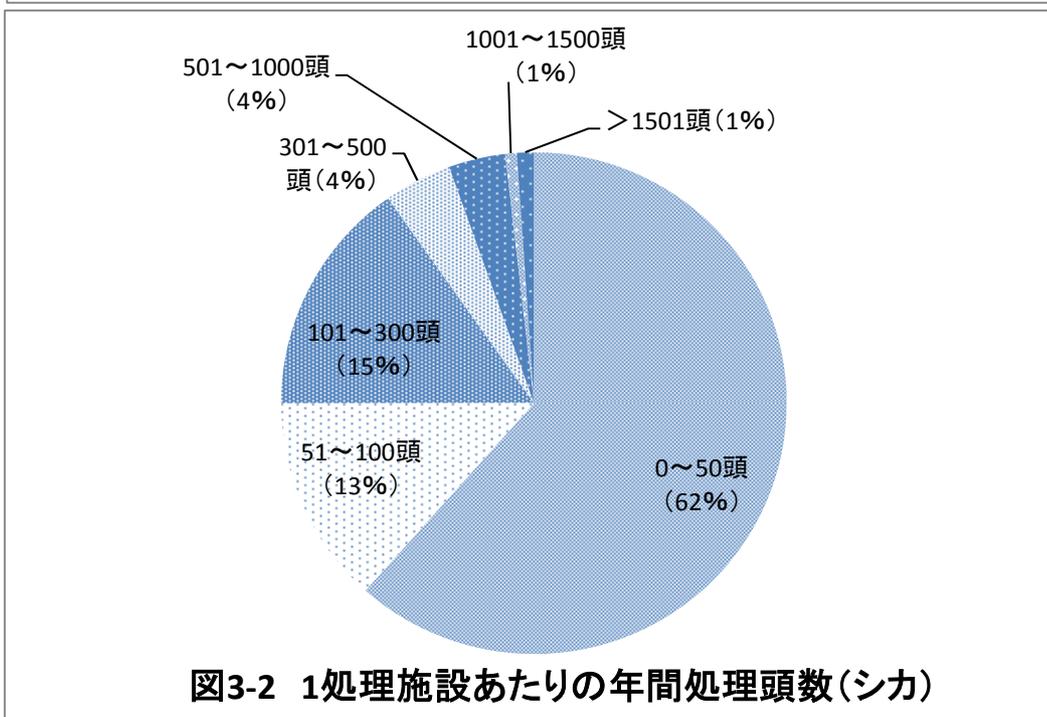
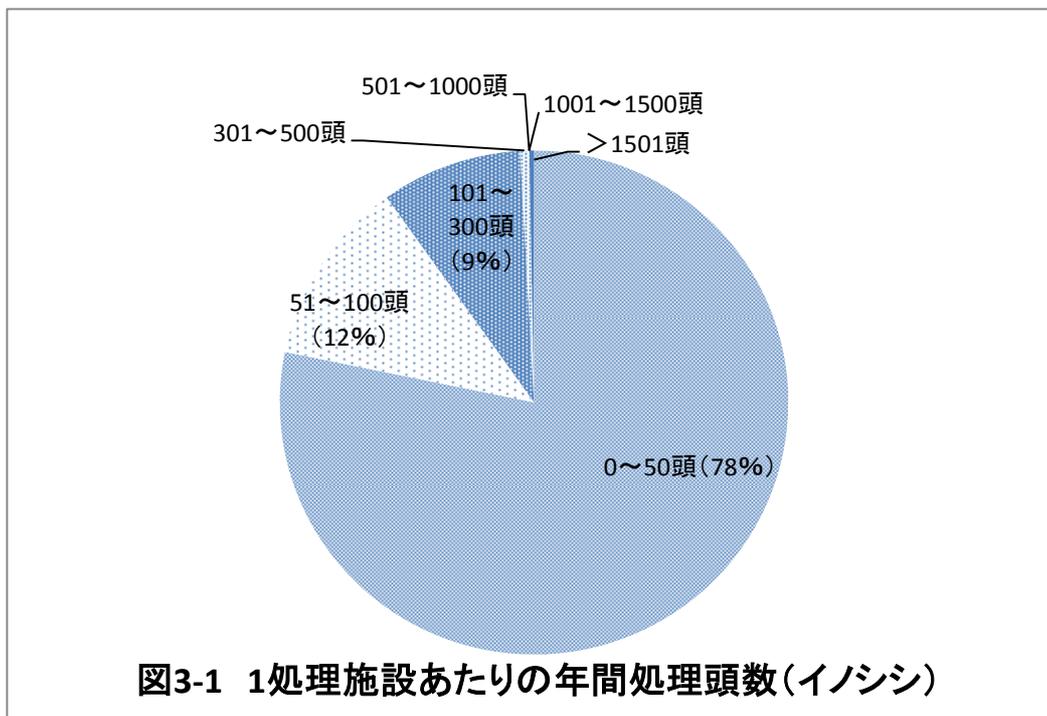
図2 イノシシ及びシカの捕獲頭数の推移 (H12~H23) (環境省提供)

(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。

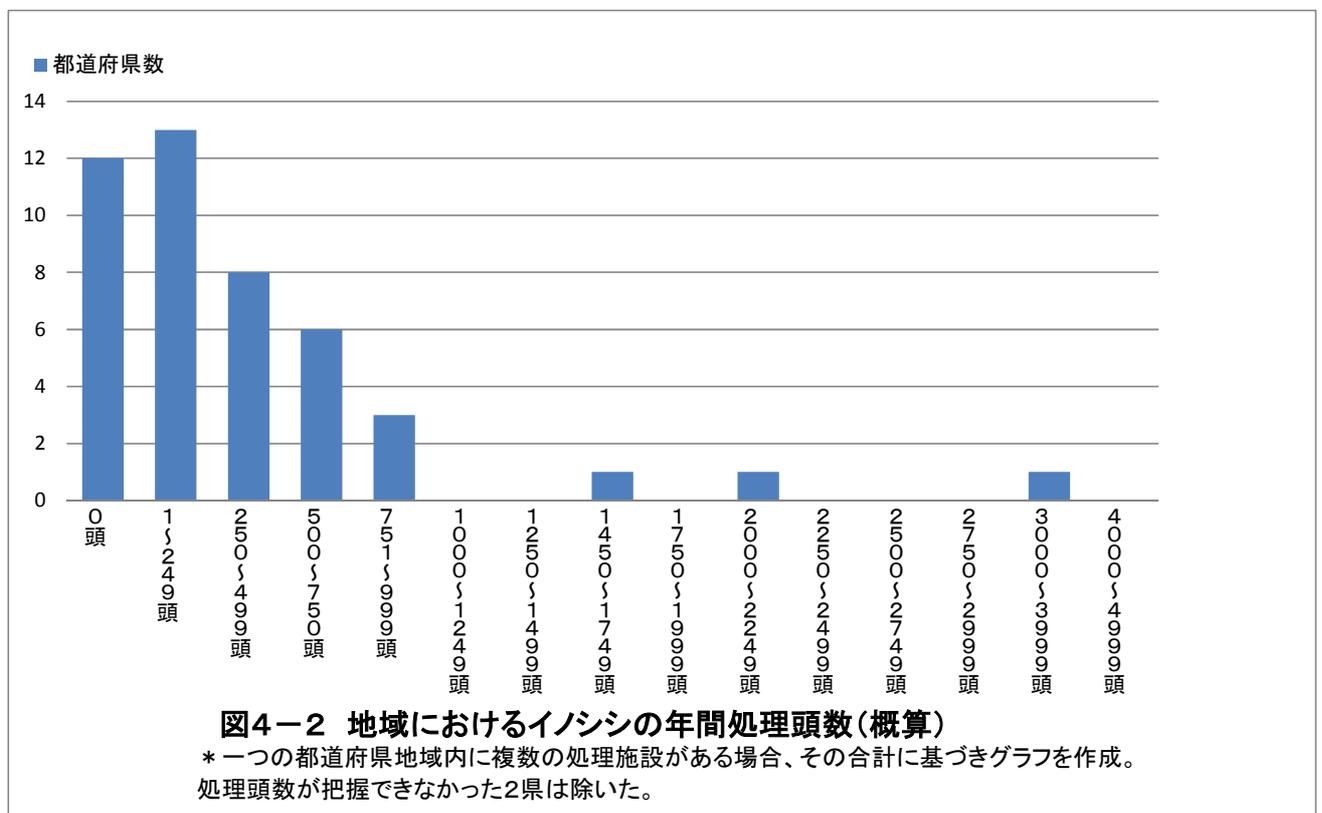
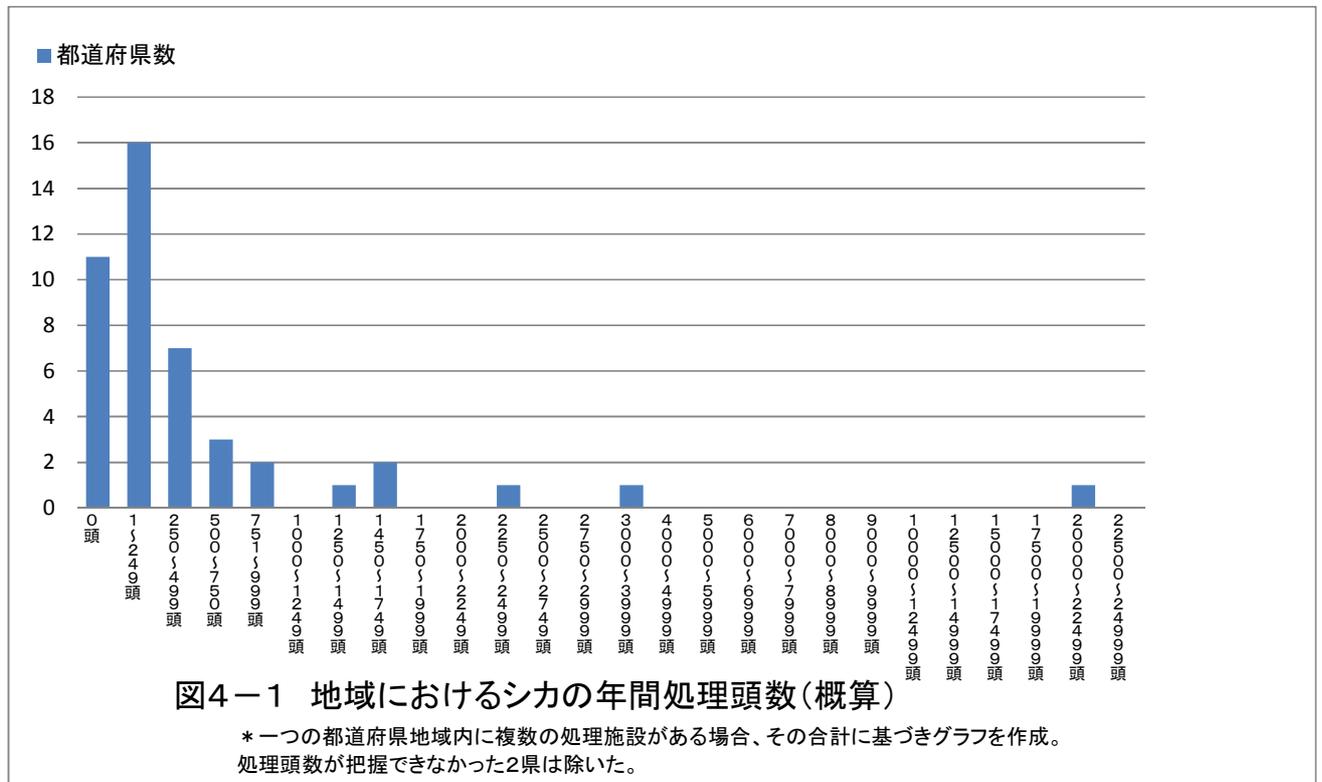
有害鳥獣捕獲等：農林水産業又は生態系等に係る被害の防止の目的で鳥獣の捕獲等を行うこと。

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。

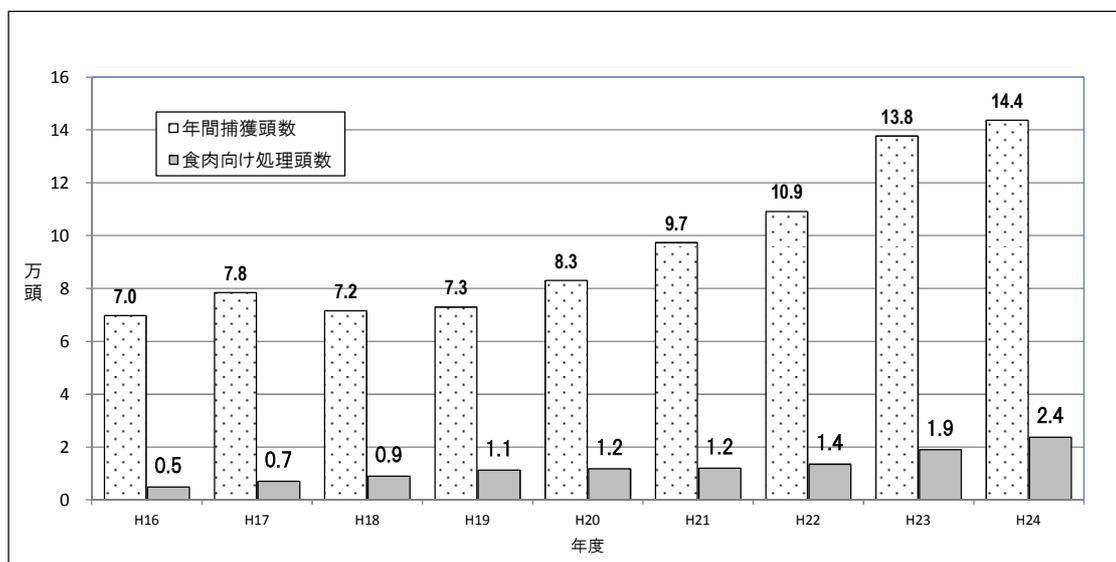


図5. 北海道におけるエゾシカの年間捕獲頭数と食肉向け処理頭数の推移 (H16~H24)

(北海道提供)

3 野生鳥獣肉の衛生管理対策の基本的な考え方

(1) 基本認識

- 野生鳥獣肉は一般の家畜とは異なる狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることに鑑み、野生鳥獣肉の摂食に伴うリスクを確実に低減させるため、その実態を踏まえた効果的な対策を検討していく必要がある。
- 野生鳥獣肉の処理にあたっては、その特有な実態を踏まえつつも、家畜における畜検査や衛生管理を参考とし、狩猟段階及び食肉処理段階の複数段階で異常の有無のチェックや衛生的な取扱によって食用不適な食肉を確実に排除する仕組みとなるよう、関係事業者による衛生措置が機能的に結びつけられることが必要である。したがって、その実態を踏まえつつも、野生鳥獣肉であるが故に、その衛生管理が家畜に比べ劣るといえることがあってはならない。
- このため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置をガイドラインの策定等を通じて明らかにするとともに、それを遵守する仕組みを策定していくことが必要である。
- そのうえで、野生鳥獣肉の食用としての処理頭数には大きな地域差があることを踏まえ、食用として処理量や消費量が多い都道府県等においては、衛生管理を

より確実なものとするため第三者による認定や登録の仕組みを必要に応じて導入することも検討すべきである。

(2) 対応の方向性

① 国としてガイドラインを示し、衛生的な処理を徹底

- 関係者における衛生的な処理を徹底するため、国として、関係者が共通して遵守する衛生措置についてガイドラインとして示すべきである。
- また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄をすることを前提に、具体的な処理方法を記載するほか、狩猟者の感染症対策にも言及するなど十分な安全確保が必要である。
- ガイドラインは、野生鳥獣肉に関する公衆衛生上共通して必要な衛生措置を定めたものであり、国、都道府県等、関係団体等が協力して、関係者に対し、ガイドラインの具体的内容を周知・浸透させていくことが必要である。

② 地域事情を踏まえ、認定・登録制度等の管理体制の構築

- 関係者がガイドラインに基づく衛生措置を遵守することが大前提であるが、都道府県等においては、食用としての処理量や消費量等を踏まえ、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度や、野生鳥獣の料理を提供している飲食店を把握する仕組みを構築するなど、ガイドラインに基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制を整備することが望まれる。

③ 情報発信や普及啓発等の推進

- 消費者に対しても、十分に加熱して喫食することを周知するなど、食用とされる野生鳥獣肉に関する衛生管理のための取組を示していくことが、安全に野生鳥獣肉を喫食してもらうために重要であり、関係者においては、積極的な情報発信や研修などの普及啓発を推進することが必要である。

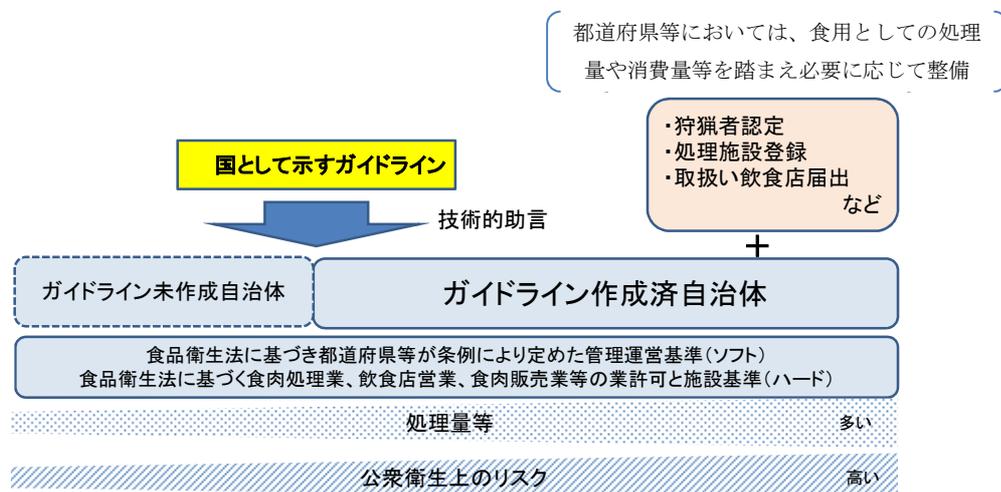


図6. 国として示すガイドラインの位置づけ

4 具体的方策

(1) 国として示すガイドライン

- 野生鳥獣肉の処理にあたっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。また、消費者に対しても、そのような野生鳥獣肉の独自の実態について理解を深めてもらうため、わかりやすい説明が求められる。これらを踏まえれば、関係者が行うべき具体的な処理方法を示したガイドラインを国として示す必要があると考えられる。
- ガイドラインには、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取り組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込むこととすべきである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載するほか、狩猟者の感染症対策にも言及するなど十分な安全確保が必要である。
- 以上を踏まえ、実際のリスク管理措置を講ずる都道府県等においては、国のガイドラインを参考とし、管内の実態を踏まえ以下の取組を行うことが期待される。なお、本件の自治事務としての性格を踏まえれば、一部の都道府県等において、地域の実情や公衆衛生上のリスクを勘案し、国のガイドラインよりも厳しい都道府県等独自のガイドラインにより監視指導を行うことについてもまた、十分に想定されるものである。
 - ① これまでガイドラインを策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドラインを策定するか国が示すガイドラインを活用し、管内の関係者に対してより積極的に野生鳥獣肉の安全性を確保するための指導を行うこと。
 - ② 既にガイドラインを策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドラインの改正を検討すること。
- 都道府県等によって実態が異なっている屋外の内臓摘出の取扱いについて、食肉処理場において内臓を摘出することを基本とするが、以下の海外の取扱等を参考に、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限り屋外での

内臓摘出を認めることとする。ただし、その場合であっても、必要な衛生確保が可能となるような衛生管理の具体的方法について、適切な食肉の汚染防止及び疾病診断の観点から、ガイドラインに必要な記載を行うべきである。

海外の取扱

- ① コーデックスの衛生実施規範においては、適正な衛生管理を適用した一部の内臓摘出を含む、狩猟後の迅速適正な衛生管理が食用部位の汚染を最小限に抑えるため必要不可欠であると規定していること。なお、一部の内臓摘出には消化管の除去のみを含み、これは冷却を助けるとしている。
- ② EUにおいてもその規則において、狩猟後、大型の野生鳥獣については、必要に応じて放血し、胃腸を速やかに除去すること及び訓練を受けた者が速やかに個体の検査を行い、内臓を除去し、健康リスクを示す特徴がないかを確認することが規定されていること

- 屋外で摘出した内臓は、摘出後に環境からの細菌汚染を受けやすいと考えられることから、食用に供さないよう、ガイドラインに規定することが必要である。内臓の異常の有無については、屋外で内臓摘出を行う場合は、狩猟者が内臓の異常の有無について確認し、食肉処理業者はその記録を確認すること、食肉処理施設で内臓摘出を行う場合には、食肉処理業者が内臓の異常の有無について確認、記録することをガイドラインに規定するとともに、判別に資するよう肉眼所見にかかるカラーアトラスを作成することが必要である。また、摘出した内臓が食用とされないことを前提とすれば、屋外での内臓摘出行為には「食肉処理業」の許可は不要であるが、その場合であっても、内臓摘出に伴う衛生管理を徹底するため必要な事項をガイドラインに規定するとともに、その遵守を徹底することが必要である。
- こうした考え方を踏まえ、狩猟から消費に至る関係者が遵守すべき処理方法等を別添1「野生鳥獣肉の具体的な処理方法」としてとりまとめた。関係者における衛生的な処理が徹底されるためには、別添1に盛り込まれた具体的な内容を周知・浸透させていくことが重要である。特に内臓摘出する狩猟者が、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に適切に判断できるよう、カラーアトラスの内容等も含めた研修が必要である。このため、国においては、都道府県等が実施する様々な対策が円滑に進むよう、都道府県等に対する必要な研修の実施等に努めるとともに、都道府県等が狩猟者や食肉処理場等の関係者に対して実施する研修に活用できる教材を作成すべきである。

(2) 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度

- 狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだガイドラインを遵守し、全国で一定の衛生管理のレベルを確保することが大前提ではあるが、イノシシ及びシカの食用としての処理量には地域差があることを踏まえれば、食用としての処理量が多い自治体においては、ガイドラインに基づく監視指導を効果的に実施するための仕組みとして、狩猟者や食肉処理事業者等における衛生管理の遵守がより一層担保されるような管理体制を導入することが望まれる。
- 具体的には、関係事業者により構成される団体や食肉衛生に関係する団体とも協力しながら、野生鳥獣肉の適切な衛生管理を行う狩猟者や食肉処理事業者等を認定・登録する仕組みを定めるなど、必要に応じて、地域の実情を踏まえた環境整備を行うことが期待される。この参考例について、別添2としてとりまとめた。

(3) 野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組み

- 野生鳥獣は、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、寄生虫や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ことから、それを安全に喫食するためには、十分な加熱が必須である。
- 都道府県等においては、飲食店や販売店における野生鳥獣肉の提供実態等を踏まえ、効果的に監視指導を行うため、必要に応じて、届出制度等を措置することにより、これらの施設を積極的に把握し、重点的な監視指導を行うこと等により安全性確保の推進を図ることが望まれる。

(4) 情報発信や普及啓発等

- (1) から (3) のほか、野生鳥獣肉を衛生的に食利用するための取組として、以下のような、関係事業者に対する研修や消費者に対する情報発信などの普及啓発等が必要である。

①関係団体における取組

- ・ 食用とするために必要な狩猟方法や衛生的な処理方法等について、会員や構成員に対する研修の実施
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施

②都道府県等における取組

- ・ 狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策についての研修の実施
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施
- ・ 狩猟免許の交付や更新時なども活用し、普及啓発を実施

③国における取組

- ・ 都道府県等に対しガイドラインとして周知するとともに、研修を実施
- ・ ガイドラインについて、関係団体に周知を徹底
- ・ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する取組について消費者に対して情報提供
- ・ 消費者に対して、消費時に十分な加熱が必要である旨の普及啓発を実施

(5) その他進めるべき取組

- 国においては、現在得られている野生鳥獣の疾病に関するデータが限定的であることを踏まえ、調査研究を継続し、野生鳥獣の病原体保有状況などのデータについて引き続き蓄積に努め、今後得られた知見を踏まえ、必要に応じてガイドラインの見直しも検討するべきである。
- 国においては、カラーアトラスについては、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、内容を充実させる取組を継続すべきである。
- 都道府県等においては、野生鳥獣の検査センターや一次処理のための冷蔵保管庫（ステーション）を設置することを検討すべきである。
- 都道府県等においては、狩猟者や食肉処理業者による安全確保の取組を支援する体制として、専門的知見を有する相談窓口を設けることなどを検討すべきである。

5 実施時期の目標

- 今回示す各種の衛生管理措置に係る実施時期についての基本的な考え方は、以下のとおりである。
 - ① まず、国として示すガイドラインは、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処

理業者等の関係者が共通して遵守すべき衛生措置を盛り込んだものであることから、都道府県等においては、実施可能な範囲において、本年の狩猟期からこれに基づく指導を始めることが望ましい。

- ② 狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度や野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組みについては、改正鳥獣保護法が施行される来年春以降の狩猟頭数の増加を見据え、ガイドラインに基づく監視指導を効果的に実施するための管理体制として導入すべきか検討することが望ましい。

- 以上を踏まえ、各関係自治体においては、野生鳥獣肉の食用としての処理頭数、飲食店等の数、ガイドラインを適切に実施するための諸設備の整備状況、その他地域の実情などを勘案しながら、その実施時期について決定することが適切であると考えられる。

6 結びにかえて

野生鳥獣による農林水産業等に係る被害の深刻化を背景として、野生鳥獣を捕獲する必要性が高まっていることに伴い、捕獲した野生鳥獣の食利用への期待が高まっている。その期待に応えるためにも、狩猟から消費に至るまでのプロセスにおいて、衛生的な処理が徹底されることが大前提となる。

検討会においては、衛生的な処理の徹底が食利用の推進にも資するとの認識のもと、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に具体的な処理方法を検討した。今後、国、都道府県等、関係団体等が協力しつつ、衛生的な処理の周知・浸透に努めることが必要である。

また、消費者においても、野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱が必須であることを認識することが大切である。

検討会においては、消費者に対する周知や関係者への研修等において理解しやすい説明を実施するとともに、カラーアトラスの内容等について引き続き充実させていくべきとの意見もあった。こうした意見も踏まえ、周知や研修等の際には、野生鳥獣に関する分かりやすい説明に努めるとともに、疾病等に関する必要な調査研究を継続し、カラーアトラスの内容の充実を進める等、一層、衛生管理が徹底されるよう、取組を進めるべきである。

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。

また、本案は、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本案における「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

第 1 一般事項

1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理にあたっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取り組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

2. 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大の防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から処理、食肉としての販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

3. HACCP（危害分析・重要管理点方式）による衛生管理

HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCP を用いて衛生管理を行うことを検討することが望ましい。HACCP 導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布等につい

て（平成 26 年 5 月 12 日付け食安発第 0512 第 3 号）」、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について（平成 26 年 5 月 12 日付け食安監発第 0512 第 2 号）」及び「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。）を参照すること。

4. 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取扱う者は、食品取扱者として管理運営基準ガイドラインのⅡの第 3 を遵守すること。
- (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。

第 2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

1 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 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。
- ハ 狩猟前には、2. (1) イ及びロについて、狩猟後には 2. (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 わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は生体で食肉処理場へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
- ハ 屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる

限り苦痛を与えないよう配慮すること。

- (3) 狩猟方法について記録を作成して食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

2 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

へ 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) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、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。

- (4) (1) の確認結果について記録を作成して食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 放血に使用するナイフは使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。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。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビなどがないように、十分に整備すること。

- (2) 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。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。
- (3) 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。
 - (4) 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。
 - (5) 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。
 - (6) 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
 - (7) 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) 放血の方法について記録を作成して食肉処理業者に伝達するとともに適切な期間保存すること。

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など、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限り、以下の項目の遵守を徹底すること。
- (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火炎やアルコール等により消毒すること。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。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビなどがないように、十分に整備すること。
- (4) 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。
- (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。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 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。
 - ハ 個体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（糞便や土壤に汚染された場合は、その都度）消毒すること。

ニ 消化管の内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い、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。

ホ 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。

ヘ 内臓摘出後の個体について腹を紐で縛ること等により体腔内壁が土壤、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

(6) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している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。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入することにより、食肉処理業者に異常の有無について確認させること。

(7) 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とともに適切な期間保存すること。

(8) 屋外で摘出した内臓は、食用に供さないこと。

(9) 摘出した胃、腸及び食用に適しないと判断した個体については、狩猟した場所に放置してはならないこと。

5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養し、食肉処理場に出荷する前に2（1）について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

(1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら搬入するよう努めること。また、水等により体表の汚染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、方法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について記録を作成して食肉処

理業者に正確に伝達するとともに適切な期間保存すること。

- 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 第1の1(1)に掲げる異常の確認結果
- チ 推定年齢、性別及び推定体重
- リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
- 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
- オ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでかかった時間

第4 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知識及び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るなどして、以下を設置することが望ましい。

- イ 摂氏83度以上の温湯供給設備
- 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、適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が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。なお、体表の汚染が著しい内臓摘出された個体は受け入れないこと。
 - (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、丁寧に搬入すること。
 - (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつけること等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。
 - (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、第2の2（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処理すること。

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、施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を処理場に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、以下の措置をとるほか、異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。

(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 内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断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、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。

- ③ 内臓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 別紙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。ただし、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、臭気の異常等）などが認められた場合は、安全性を考え、全廃棄とすること。
 - ② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、枝肉を含め全廃棄とすること。

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肛門を合成樹脂製の袋で覆い、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。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。
 - 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。

へ 手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

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、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。

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たうえで、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、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、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

ホ 個体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、1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。

へ 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、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。着弾部位（弾丸が通過した部分を含む）の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。

ロ 十分な水量を用いて行うこと。

- ハ 洗淨水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗淨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、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運
搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。
 - (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、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から
速やかに搬出し、市町又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、運搬、処
理、販売先及び販売形態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及び施設の設備・器具等の細菌検査を行うこと
が望ましいこと。

第 5 野生鳥獣肉の加工、調理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) 仕入れた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) 飲食店営業等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、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、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っては、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及び容器は、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℃以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、-15℃以下で保存すること。また、家畜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6 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いることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、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つても、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。

狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度（参考例）

- (1) 狩猟者の認定制度：捕獲した野生鳥獣を営業上食用に供する施設に搬入しようとする狩猟者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。都道府県知事等は、上記講習会の課程に係る要件を定め、講習会の課程を修了した者に対し、講習会修了証を交付し、当該狩猟者を認定すること。講習会では別添1を活用すること。
- (2) 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の登録制度：都道府県知事等は、野生鳥獣のとさつ、解体等を行う食肉処理業の許可を有する施設の食品衛生責任者に対し、別添1を活用した講習会の受講を義務づけること等の一定の要件を課した上で登録制度を設けること。
- (3) (2) の登録を受けた食肉処理施設にあっては、(1) の認定を受けた狩猟者と契約を締結すること等により、衛生的に処理された個体を仕入れる仕組みを構築すること。
- (4) (1) 及び(2) の講習会の受講資格は、関連の業務に1年以上従事した者とする。課程は、以下に掲げる科目を参考とすること。
 - ①公衆衛生概論
 - ②食品衛生関係法令
 - ③シカ及びイノシシに関連する解剖、病理等
 - ④食肉衛生
 - ⑤関連法令

※ 以上は、あくまでも他の制度を参考に記載した例であって、対象者等を踏まえ、都道府県等は必要に応じて柔軟に設定すること。