

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、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。
- また、平成26年5月30日に公布された鳥獣保護法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。
- このため、今後捕獲数の増加が見込まれるイノシシ及びシカについて、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、野生鳥獣肉の衛生管理のガイドラインの作成など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。

野生鳥獣肉に伴う公衆衛生上のリスク等

【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。

【イノシシ及びシカの分布】

- イノシシ及びシカの分布は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。

【イノシシ及びシカの捕獲頭数・食用としての処理量】

- 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。
- 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理場（全国451施設）のうち、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頭以下であり、1施設当たりの処理頭数は小規模なものが多い。
- 食用としての処理頭数（概算）の都道府県数の分布によれば、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。

衛生管理対策の基本的な考え方

- 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、家畜におけると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う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。

具体的方策

(1) 国として示すガイドライン

- ガイドラインには、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、関係者が共通して遵守する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。
- 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、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。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。
- ガイドラインに盛り込まれた具体的な内容を周知・浸透させていくため、国においては、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、処理施設に関する認定・登録制度

- 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、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、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、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。

(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

- 野生鳥肉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

- 事業者団体、都道府県、国は、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関する関係者に対する研修や、消費時に十分な加熱が必要である旨の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。

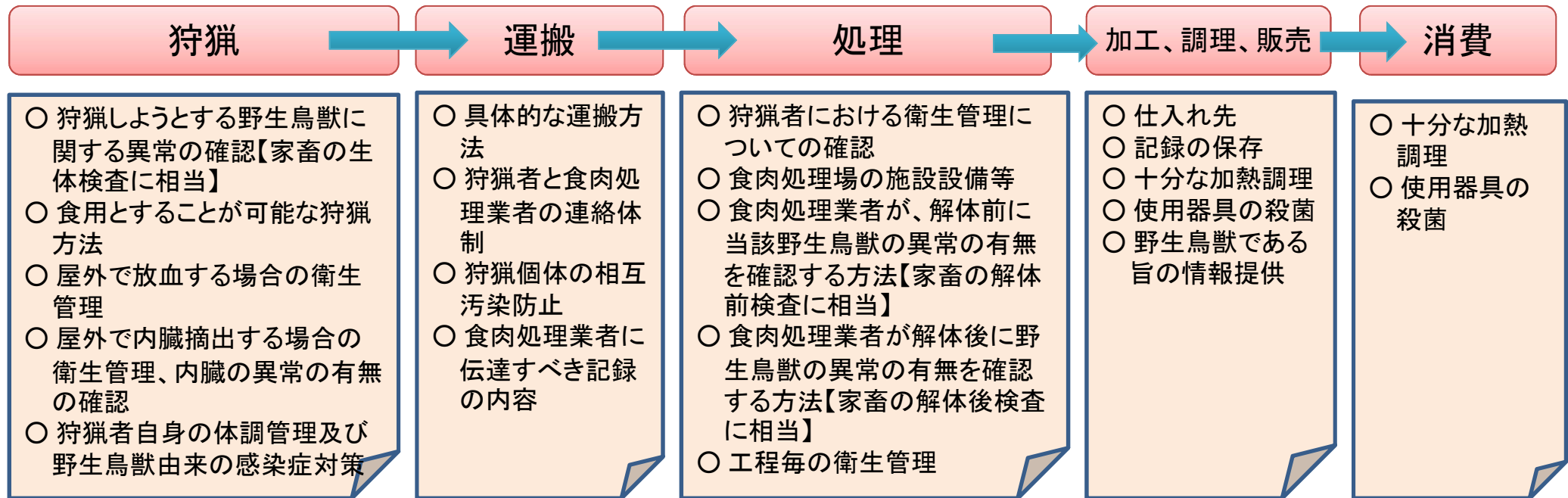
(5) その他進めるべき取組

- 国においては、野生鳥獣の病原体保有状況などに関する調査研究、カラーアトラスの充実を継続して実施するとともに、都道府県においては、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)の設置、相談窓口の設置などを検討すべきである。

実施時期の目標

- 国として示すガイドラインは、関係者が共通して遵守する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。
- また、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、導入を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。

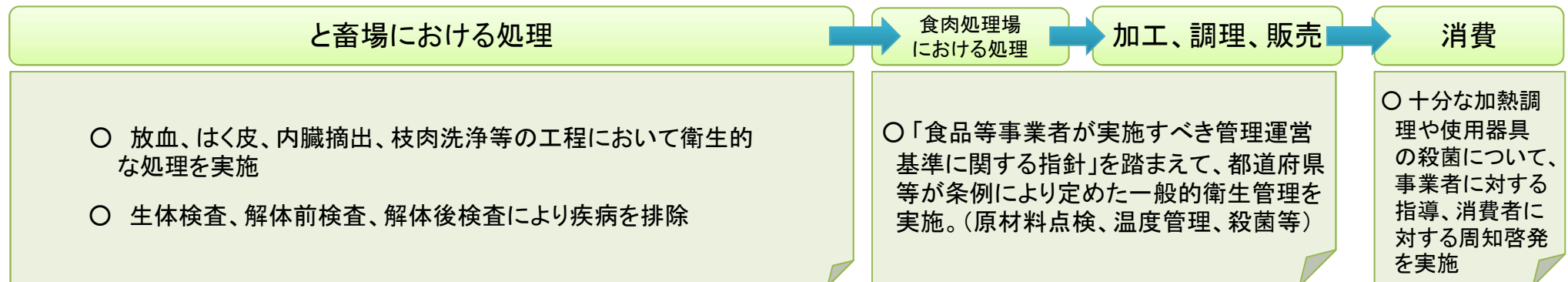
野生鳥獣肉の具体的な処理方法(案)



衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(ソフト)
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準(ハード)

※ 家畜の場合



【参考】 野生鳥獣に関する衛生対策のイメージ

食用としての処理量等が多い都道府県等において必要に応じて整備

国として示すガイドライン

技術的助言

- ・狩猟者認定
- ・処理施設登録
- ・取扱い飲食店届出
など

+

ガイドライン未作成自治体

ガイドライン作成済自治体

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(ソフト)
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準(ハード)

処理量等

多い

公衆衛生上のリスク

高い