

薬生食監発1005第3号

平成29年10月5日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局

食品監視安全課長

（ 公 印 省 略 ）

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査については、平成29年4月26日付け生食監発0426第1号により御協力をお願いしたところですが、調査結果を別添のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されているため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導について特段の対応をお願いします。

乳肉安全係 担当：奥村、小川

電話：03-5253-1111 内線：2476

別添

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査結果の概要

1. 自治体の施策について

① 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況

調査対象 144 自治体のうち、野生鳥獣肉の処理実態がある全ての自治体において、独自のガイドラインの策定又は厚生労働省のガイドラインの活用により、野生鳥獣肉の衛生管理が関係者に対して指導されている。

厚生労働省のガイドラインを参考にしつつ、地域の実情に応じた独自のガイドラインを策定していると回答した自治体は以下の 36 自治体。平成 28 年 3 月に実施した野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果（平成 28 年 9 月 21 日付け生食監発 0921 第 1 号、以下、昨年調査）と比較し、2 自治体が新たに加わった（愛媛県、松山市）。

北海道	石川県	愛知県	奈良県	下関市	高知県
岩手県	福井県	豊田市	和歌山県	徳島県	福岡県
栃木県	山梨県	岡崎市	鳥取県	香川県	熊本県
埼玉県	長野県	三重県	島根県	高松市	大分県
千葉県	岐阜県	滋賀県	岡山県	愛媛県	宮崎県
富山県	静岡県	兵庫県	山口県	松山市	鹿児島県

② 食肉処理業の許可に上乗せした登録制度

食品衛生法に基づく食肉処理業の許可に上乗せした野生鳥獣処理の施設登録制度を導入していたのは 8 自治体であった。（栃木県、群馬県、千葉県、長野県、岐阜県、三重県、鳥取県、愛媛県）

③ 狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会

狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会を開催していると回答したのは 23 自治体。開催頻度は以下のとおり。

講習会開催頻度	自治体数	
	衛生管理講習会	疾病排除講習会
定期的に開催	14	11
狩猟者免許更新時 又は新規営業許可申請時	5	2
不定期・必要に応じて	4	3

④ 相談窓口の設置

狩猟者や処理施設従業員が処理野生鳥獣の異常・疾病の有無について相談できる窓口を設置していると回答したのは 20 自治体であった。

主な相談窓口は、食肉衛生検査所や保健所（食品衛生関係）であった。

2. 狩猟・運搬に関する規定について

独自のガイドラインを策定している 36 自治体を対象として集計を行った。

① 狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間

狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間を都道府県策定のガイドラインにおいて数字により具体的に規定していると回答したのは 4 自治体であった（埼玉県、山梨県、三重県、大分県）。運搬時間は、1 時間から 2 時間以内の間で規定されていた。

また、運搬時間に例外規定を設けている自治体は保冷など低温で運搬可能なことを例外条件としていた。

② 内臓摘出の場所

屋外での内臓摘出を認めていないと回答したのは 9 自治体であった。

内臓摘出は原則食肉処理場で行うが、条件によって屋外で行うことも認めていると回答したのは 27 自治体であった。屋外で内臓摘出を認める条件の例として、夏場など気温が高いときに内臓が傷んでしまう場合や夏場に限定するといった回答があった。

3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について

① 食肉処理業の許可を有する野生鳥獣処理施設

食肉処理業の許可を有する野生鳥獣肉の処理施設は、全国で計 630 施設であった。（東北地方や関東地方において、原子力災害対策特別措置法第 20 条第 2 項の規定に基づく食品の出荷制限等の影響により休止中の施設は計上されていない（出荷制限が一部解除されている自治体は除く。）。）

新規許可施設数の増加、野生鳥獣を取り扱う施設の新たな把握により、昨年調査時から 78 施設増加した。

野生鳥獣処理施設数が多い都道府県

	都道府県	施設数	独自の GL の策定
1	北海道	92	○
2	兵庫県	46	○
3	岐阜県	37	○
4	宮崎県	32	○
5	岡山県	30	○

取扱動物別の施設数は以下のとおり。

	施設数
シカ専用の処理施設	93
イノシシ専用の処理施設	148
シカ及びイノシシ専用の処理施設	264
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設	121
無回答	4
合計	630

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理場に搬入される野生鳥獣の状態は以下のとおり。

処理場に搬入される野生鳥獣の状態	施設数
生体	100
止め刺しされたと体	526 (内 278 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
無回答	4
合計	630

③ 処理施設の規模

シカ、イノシシを処理する施設について、処理頭数別施設数（平成 28 年度実績）は以下のとおり。

年間処理頭数	シカ	イノシシ
100 頭以下	331	439
100 頭超～1000 頭以下	101	55
1000 頭超	7	1

④ 処理施設における厚労省ガイドライン遵守状況（自己申告）

回答に応じた 569 施設の受入後の野生鳥獣肉の処理・衛生管理状況について、昨年調査と同様に「冷蔵設備の温度管理」、「疾病排除」、「汚染を防止するための解体処理」は各項目とも高い実施状況であった。一方、「解体処理の記録」、「トレーサビリティ」、「金属探知の実施」、「細菌検査」、「食道結紮」、「肛門結紮」については、遵守率は低かった。

ガイドラインの各項目の遵守率（各項目について遵守している施設の割合）の平均値（平均遵守率）は 85.6%であり、昨年調査の 81.1%（回答施設数：477 施設）から上昇している。

衛生管理ガイドラインの主な項目の昨年調査との比較

衛生管理ガイドラインの項目	今回調査	昨年調査	
放血後の食道の結さつ又は閉そく処理	65.0%	61.5%	
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。	61.2%	55.6%	
個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏 83 度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	放血時	89.4%	85.4%
	剥皮時	91.7%	82.8%
はく皮時にはく皮部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。	88.1%	79.1%	
内臓摘出時にはく皮部分が消化管の内容物により汚染された場合、汚染された部位を完全に切り取ること。	89.0%	83.8%	
枝肉、カット肉、内臓は、速やかに摂氏 10 度以下となるよう冷却し、冷蔵できるよう温度管理を行うこと。	97.5%	95.4%	

4. 加工、調理、販売について

① 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導

自治体は、保健所による営業許可の更新時や監視指導等の機会、認証登録制度、ウェブサイト情報、地域情報誌等により、野生鳥獣肉を取り扱う加工、調理、販売施設を把握していた。

② 自治体による野生鳥獣肉（加工品も含む）の収去検査

野生鳥獣肉（加工品も含む）の収去検査を行っているとして報告したのは 9 自治体であった。収去検査の項目は、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、E 型肝炎ウイルス等であった。

③ 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する衛生管理指導

施設に対する監視指導の回数は、最も多い自治体で年に 6 回、平均で年 1 回程度であった。

5. 消費について

消費者への普及啓発

野生鳥獣肉の処理・流通実態がある自治体からは、講習会、パンフレット、ホームページ等を通じて、消費者に対する野生鳥獣肉の安全性に関する情報提供が行われていた。

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「①施策について」(アンケート結果)

1. 全国自治体(都道府県、保健所設置市、特別区)における野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況	自治体数
①平成26年11月時点で策定済みの自治体のガイドラインをそのまま使用	11
②厚生労働省作成のガイドライン(平成26年11月)を受けて改正済み	17
③厚生労働省作成のガイドライン(平成26年11月)を受けて改正を検討中	4
④厚生労働省作成のガイドライン(平成26年11月)を受けて新たに策定	4
⑤都道府県策定のガイドラインを活用している保健所設置市	21
⑥厚生労働省作成のガイドラインを活用	65
⑦野生鳥獣肉の流通実態等がないため、ガイドラインを活用する必要がない	22
計	144

2. 1において①～④を選択した自治体におけるガイドラインの位置づけ	自治体数
①条例	0
②要綱・要領	19
③その他(指針、内規等)	17
計	36

3. 野生鳥獣の処理施設に対する登録制度	自治体数
(1)食肉処理業の許可に上乗せして、野生鳥獣の処理施設に対する登録制度を設けている自治体	8
(2)登録制度を設けている場合に、食品衛生責任者以外の資格者(講習会の修了者等)の設置を要件としている自治体	3
(3)登録・資格制度の名称、または制度の根拠となる要綱・要領	
・野生鳥獣肉処理責任者設置要領	栃木県
・群馬県野生鳥獣衛生処理施設登録制度実施要綱」及び「群馬県野生鳥獣処理衛生管理者設置指導要領	群馬県
・千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会及び野生鳥獣肉処理衛生管理者に関する要領	千葉県
・信州産シカ肉認証制度(信州ジビエ研究会と長野県(林務部局)が連名で施設の認証を行うもの。「信州産シカ肉処理施設認証要綱」及び「信州産シカ肉処理施設認証要領」)	長野県
・ぎふジビエ登録制度実施要領(農政部局により登録を実施)	岐阜県
・みえジビエ登録制度	三重県
・鳥取県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインで規定する講習(狩猟者講習、獣肉解体責任者講習)を受講するようにしている。	鳥取県
・愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領(届出制度)	愛媛県

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「①施策について」(アンケート結果)

	自治体数
4. (1) 狩猟者や食肉処理施設等を対象とした衛生管理講習会を実施している自治体	23
(2) 開催頻度(自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて(2) <input type="radio"/> 不定期(2) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時(1) <input type="radio"/> 狩猟者免許更新時(4) <input type="radio"/> 2年に1回(2) <input type="radio"/> 年1回(6) <input type="radio"/> 年2回以上(6)
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	16
(2) 開催頻度(自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて(1) <input type="radio"/> 不定期(2) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時(1) <input type="radio"/> 狩猟者免許更新時(1) <input type="radio"/> 2年に1回(2) <input type="radio"/> 年1回(5) <input type="radio"/> 年2回以上(4)
6. (1) 鳥獣捕獲・処理の際、疾病排除の判断に迷った場合の相談窓口を設置している自治体	20
(2) 相談窓口(自治体数) ※回答については重複も含む。	<input type="radio"/> 食肉衛生検査所(12) <input type="radio"/> 保健所(12) <input type="radio"/> 家畜保健衛生所(2) <input type="radio"/> 動物研究センター(2) <input type="radio"/> 県庁食品衛生主管課(1)
7. 監視指導計画において、野生鳥獣の取扱いのある施設(食肉処理業の他、食肉販売業、飲食店営業、製造業を含む。)に対する個別の監視指導を行っている自治体	23

8. 自治体が行った野生鳥獣の病原体保有状況に関する調査・研究の例	自治体名
・イノシシにおけるE型肝炎ウイルス及びSFTSウイルスの保有状況調査	富山県
・野生獣(シカ、イノシシ)のSFTSウイルス保有状況調査	岐阜県
・静岡県内で捕獲した野生動物におけるレプトスピラ検出状況 ・イノシシの「人獣共通感染症」に関する実態把握	静岡県
・野生動物の糞便における寄生虫保有状況調査(調査中)	愛知県
・滋賀県内で捕獲され、食用利用されるシカ及びイノシシのEHEC、HEV、ザルコシステリスについての調査	滋賀県
・市内食肉処理場における野生鳥獣肉を対象としたE型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の保有状況調査	広島市
・E型肝炎ウイルス、日本紅斑熱、ツツガムシ病、SFTS、野兔病、住肉胞子虫、病原性大腸菌、カンピロバクター、エルシニア 徳島県産イノシシにおけるHepatozoon属の感染状況について(平成28年度獣医学術四国地区学会) 徳島県において検出されたE型肝炎ウイルス(HEV)の遺伝子解析(平成28年度獣医学術四国地区学会)	徳島県
・福岡県に生息する野生動物におけるE型肝炎ウイルスの侵淫状況調査	福岡県
・野生動物の病原体保有状況に関する研究	長崎県
・収去検査を実施(平成28年は16検体収去。サルモネラ属菌定性、カンピロバクター属菌定性及びE型肝炎ウイルス定性検査については、16検体全て陰性) ・論文「熊本県で捕獲された」野生の猪から分離された多剤耐性 <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> serovar <i>Choleraesuis</i> biotype <i>Kunzendorf</i> 」	熊本県
・鹿児島県におけるイノシシの筋肉サンプルから検出された肺吸虫の幼虫の調査	鹿児島県

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成29年5月1日時点)
「②狩猟・運搬について」(アンケート結果)

1. (1)狩猟した動物を食肉処理施設に搬入するまでの具体的時間を規定している自治体(独自のガイドラインを策定している36自治体を対象)	自治体数
	4
(2) 時間の具体的な規定例及びその理由	自治体
食肉処理施設への搬入は、狩猟個体の搬送は、低温状態で行い、止め刺し後1時間以内を目安としている。	埼玉県
おおむね2時間以内を目安とし、季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案。H20年の「シカ肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」作成当時、搬入時間の目安が必要との意見があり、他の自治体のマニュアル等を参考に設定した。	山梨県
止め刺しから夏場(4月～10月)は概ね60分以内、冬場(11月～3月)は概ね90分以内。 止め刺し後のと体の品質低下について、経験的に許容できると考えられる条件(温度、時間)とした。	三重県
マニュアルに「できれば1時間以内に搬入されることが望ましい」と表記。	大分県
2. (1) 食肉処理施設への搬入時間の例外規定(独自のガイドラインを策定している36自治体を対象)	自治体数
	3
(2) (1)の例外規定の例	
季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案	山梨県
保冷車使用など、低温状態で個体を搬送できる場合は、概ね120分以内	三重県
1時間以内の搬入ができない場合には、冷蔵保管し搬入	大分県
3. (1) 内臓摘出場所の規定(独自のガイドラインを策定している36自治体を対象)	自治体数
①食肉処理場で必ず行うこと(屋外で内臓摘出されたものの受入は認めない)	9
②原則として食肉処理場で行い、条件によって屋外でも認める。	27
(2) 屋外での内臓摘出を認める条件の例	
捕獲時期、捕獲場所、解体処理施設までの運搬時間などから判断。	三重県
個体を吊り下げる、シートの上で作業する等、衛生面に十分留意すること。	石川県
運搬に長時間を要する場合等に限る。	宮崎県

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

1 野生鳥獣をとさつ解体する食肉処理場(食肉処理業に限る。)について

①処理施設数(野生鳥獣の種類別及び稼働状況別)	施設総数	通年処理の施設数	狩猟期のみ稼働施設数
a) 施設総数	630 (内4施設分類不明)	365	261
b) a)のうちシカ専用の処理場	93	50	43
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	148	56	92
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	264	184	80
e) a)のうちシカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理場	121	75	46
②処理場の設置者・運営者(許可申請者)			施設数
a)公設公営の処理場			25
b)公設民営の処理場			51
c)民設民営の処理場			554
③処理場の野生鳥獣の主な仕入れ元			施設数
a) 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からと体、生体を仕入れる			592
b) 狩猟の方法、技術、取扱いの衛生面が不明な狩猟者であっても、と体、生体を仕入れる			12
c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる			6
d) その他			20
④処理場への野生鳥獣(生体以外)の運搬方法			施設数
a) 処理場従業員が、現地に赴き、冷蔵車で運搬する			7
b) 処理場従業員が、現地に赴き、氷等で冷却しながら運搬する			25
c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する			135
d) 狩猟者が、冷蔵車で運搬する			6
e) 狩猟者が、氷等で冷却しながら運搬する			41
f) 狩猟者が、常温で運搬する			365
g) その他			51
⑤処理場に搬入する野生鳥獣の状態			施設数
a) 生体(罾で生け捕りしたものを養鹿場等での一時飼育したもの)			9
b) 生体(罾で生け捕りしたもの)			91
c) 内臓摘出していないと体のみ			278
d) 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			195
e) 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			53
⑥解体作業が搬入翌日になる施設			
施設数		149	
⑦翌日までの保管方法			施設数
a) 解体済みの枝肉等とは別の冷蔵庫内			82
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内			14
c) その他			57

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

2. 処理場(食肉処理業)の従事者について

①処理場で主にとさつ解体(解体のみも含む)を行う者の種別	施設数
処理場の従業員	568
野生鳥獣を狩猟した狩猟者	48
その他	14
②処理場で解体にあたる従事者の人数	施設数
1~2人	486
3~5人	128
6人~10人	10
11人以上	2

3. 年間を通じて処理を行う処理場(食肉処理業)の年間処理頭数

平成28年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	151	206	56
50頭超~100頭以下	51	35	1
100頭超~300頭以下	55	35	3
300頭超~500頭以下	13	6	0
500頭超~1000頭以下	9	4	0
1000頭超~1500頭以下	2	0	0
1500頭超	4	1	1

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

4. 狩猟期のみ処理を行う処理場(食肉処理業)の年間解体頭数

平成28年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	120	185	31
50頭超～100頭以下	9	13	4
100頭超～300頭以下	17	8	3
300頭超～500頭以下	3	1	2
500頭超～1000頭以下	4	1	4
1000頭超～1500頭以下	1	0	0
1500頭超	0	0	0

5. 食肉処理業以外の施設での野生鳥獣肉の処理状況

① 野生鳥獣肉の処理における食肉処理業以外の許可形態について		
許可形態	施設数	自治体数
a) 食肉販売業	68	15
b) 飲食店営業	34	5
c) その他	5	4
② ①の営業許可に対し、野生鳥獣の処理を認めた際に考慮した事項の例		
解体等に必要な設備を揃えるよう指導		
処理場を設けること。処理場にはとさつ処理室をもうけること。		
許可の上乗せ要件ではないが、県のガイドラインにより食肉処理業以外であっても、必要に応じて食肉処理業の業種別基準に準じた施設、設備を設けるよう指導している。		
と殺放血室と内蔵処理室を区画すること。		

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

6. 食肉処理場で処理された野生鳥獣肉の出荷先及び出荷状態(平成28年度実績)

出荷先	出荷状態	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
食肉処理場		122	7	5	8	76	36
食肉製品、そうざい等の製造所		135	2	3	5	103	45
対面販売の食肉販売店		229	2	2	1	139	158
飲食店、旅館、民宿等		1039	20	34	57	639	174
インターネットによる食肉販売		125	0	1	3	99	86
その他		329	10	3	11	238	108
処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数				251			

7. 行政による野生鳥獣肉の枝肉の拭き取り検査(食肉処理場)の概要

平成28年度、ぎふジビエ登録処理施設を1施設選定して、枝肉の拭き取り検査を実施(一般細菌数、大腸菌群数)	岐阜県
Pro-mediaST-25PBS(株式会社エルメックス)を用い、枝肉10×10cm ² を拭き取り、一般細菌数は、標準寒天培養法で、大腸菌群はペトリフィルム培養法でそれぞれ測定。監視指導に利用している。	愛知県
事業者が枝肉をふきふきチェックで拭取り、行政の検査機関にて培養法で一般細菌数、大腸菌群数を測定。農林水産部を主体とした自主衛生管理の確立のための事業として実施しているもので、衛生状況の参考としている。	三重県
推進協議会が実施している衛生管理(スタンプ培地)の助言程度。	鳥取県
一部施設で新規許可時に、枝肉を、ふきふきチェックでふきとり、ペトリフィルムで培養し、一般細菌・大腸菌群・大腸菌を測定。監視指導に利用している。	山口県
施設、枝肉をふきふきチェックでふきとり、ペトリフィルム等で培養し、一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数を測定。監視指導に利用している。	徳島県
施設、枝肉、従業員の手指等を拭取り、細菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクターを検査(平成28年度は4施設で実施)。監視指導に利用している。	高知県

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「③処理状況について」
自治体別 処理施設数と内訳

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場
北海道	北海道	88	63	0	0	21
	札幌市	0	0	0	0	0
	小樽市	0	0	0	0	0
	函館市	1	1	0	0	0
	旭川市	3	3	0	0	0
	小計	92	67	0	0	21
青森県	青森県	0	0	0	0	0
	青森市	0	0	0	0	0
	八戸市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
岩手県	岩手県	2	2	0	0	0
	盛岡市	0	0	0	0	0
	小計	2	2	0	0	0
宮城県	宮城県	1	1	0	0	0
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	1	1	0	0	0
秋田県	秋田県	1	0	0	0	1
	秋田市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	0	0	1
山形県	山形県	2	0	1	0	1
	小計	2	0	1	0	1
福島県	福島県	0	0	0	0	0
	郡山市	0	0	0	0	0
	いわき市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
茨城県	茨城県	1	0	1	0	0
	小計	1	0	1	0	0
栃木県	栃木県	1	0	1	0	0
	宇都宮市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	1	0	0
群馬県	群馬県	0	0	0	0	0
	前橋市	0	0	0	0	0
	高崎市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
埼玉県	埼玉県	4	0	1	2	1
	川越市	0	0	0	0	0
	さいたま市	0	0	0	0	0
	越谷市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	1	2	1
千葉県	千葉県	6	0	1	2	3
	千葉市	0	0	0	0	0
	船橋市	0	0	0	0	0
	柏市	1	0	0	0	1
	小計	7	0	1	2	4

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場
東京都	東京都	1	1	0	0	0
	千代田区	1	0	0	0	1
	中央区	0	0	0	0	0
	港区	0	0	0	0	0
	新宿区	0	0	0	0	0
	文京区	0	0	0	0	0
	台東区	0	0	0	0	0
	墨田区	0	0	0	0	0
	江東区	0	0	0	0	0
	品川区	0	0	0	0	0
	目黒区	0	0	0	0	0
	大田区	0	0	0	0	0
	世田谷区	0	0	0	0	0
	渋谷区	0	0	0	0	0
	中野区	0	0	0	0	0
	杉並区	0	0	0	0	0
	豊島区	0	0	0	0	0
	北区	0	0	0	0	0
	荒川区	0	0	0	0	0
	板橋区	0	0	0	0	0
	練馬区	0	0	0	0	0
足立区	0	0	0	0	0	
葛飾区	0	0	0	0	0	
江戸川区	0	0	0	0	0	
八王子市	0	0	0	0	0	
町田市	0	0	0	0	0	
小計	2	1	0	0	1	
神奈川県	神奈川県	1	0	0	1	0
	横浜市	0	0	0	0	0
	川崎市	0	0	0	0	0
	横須賀市	0	0	0	0	0
	相模原市	0	0	0	0	0
	藤沢市	0	0	0	0	0
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	0	1	0
新潟県	新潟県	2	0	2	0	0
	新潟市	7	0	0	0	7
	小計	9	0	2	0	7
富山県	富山県	3	0	1	0	2
	富山市	2	0	0	0	2
	小計	5	0	1	0	4
石川県	石川県	4	0	2	1	1
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	5	0	3	1	1
福井県	福井県	12	0	4	5	3
	小計	12	0	4	5	3
山梨県	山梨県	12	2	0	4	6
	小計	12	2	0	4	6
長野県	長野県	27	4	1	10	12
	長野市	1	0	0	0	1
	小計	28	4	1	10	13
岐阜県	岐阜県	36	0	1	22	13
	岐阜市	1	0	0	1	0
	小計	37	0	1	23	13

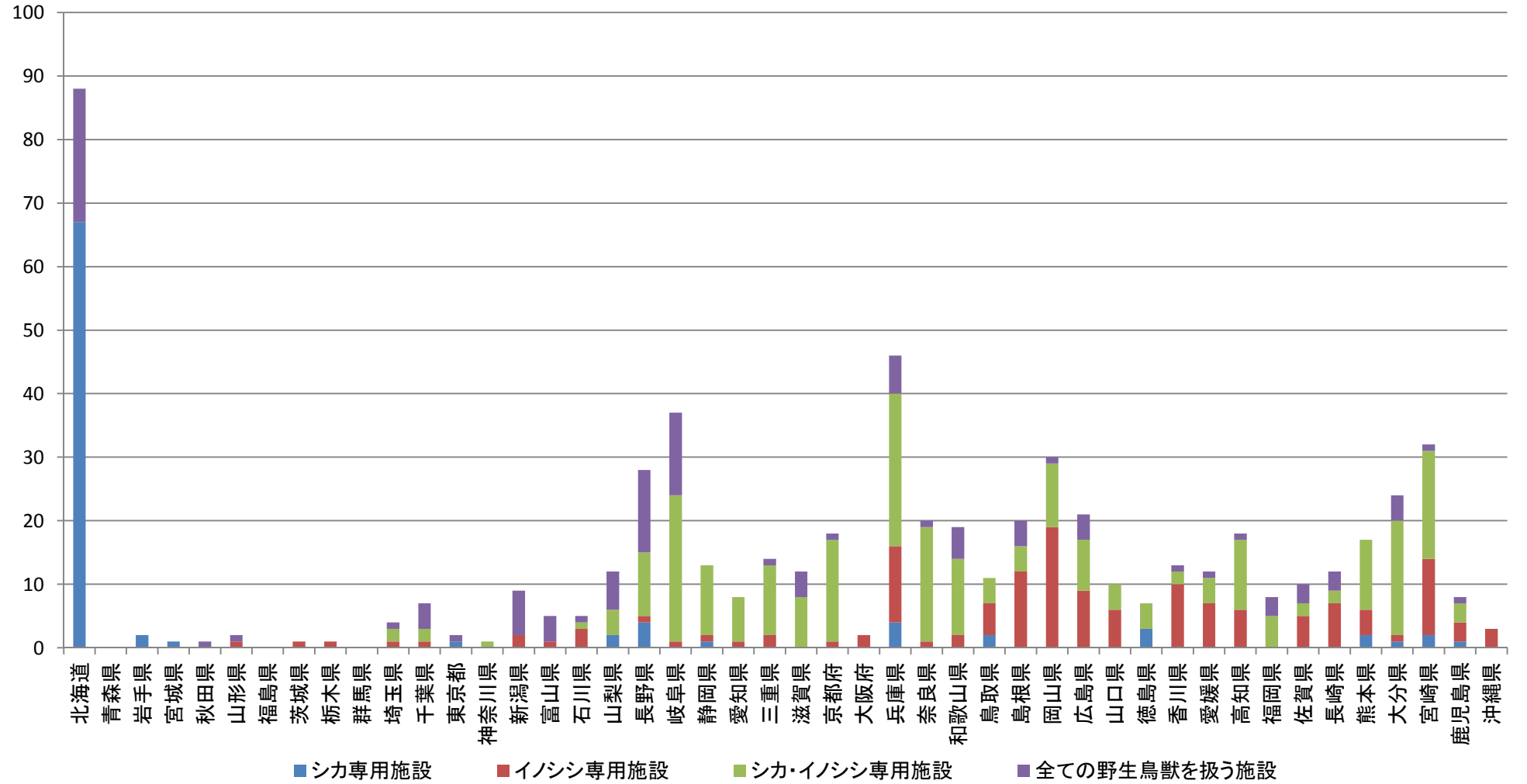
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場
静岡県	静岡県	6	1	0	5	0
	静岡市	3	0	1	2	0
	浜松市	4	0	0	4	0
	小計	13	1	1	11	0
愛知県	愛知県	3	0	0	3	0
	名古屋市	1	0	0	1	0
	豊田市	2	0	1	1	0
	豊橋市	1	0	0	1	0
	岡崎市	1	0	0	1	0
	小計	8	0	1	7	0
三重県	三重県	14	0	2	11	1
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	14	0	2	11	1
滋賀県	滋賀県	12	0	0	8	4
	大津市	0	0	0	0	0
	小計	12	0	0	8	4
京都府	京都府	18	0	1	16	1
	京都市	0	0	0	0	0
	小計	18	0	1	16	1
大阪府	大阪府	2	0	2	0	0
	大阪市	0	0	0	0	0
	堺市	0	0	0	0	0
	東大阪市	0	0	0	0	0
	高槻市	0	0	0	0	0
	豊中市	0	0	0	0	0
	枚方市	0	0	0	0	0
	小計	2	0	2	0	0
兵庫県	兵庫県	44	4	11	23	6
	神戸市	0	0	0	0	0
	尼崎市	0	0	0	0	0
	姫路市	2	0	1	1	0
	西宮市	0	0	0	0	0
	小計	46	4	12	24	6
	奈良県	18	0	1	16	1
奈良市	2	0	0	2	0	
小計	20	0	1	18	1	
和歌山県	和歌山県	14	0	2	12	0
	和歌山市	5	0	0	0	5
	小計	19	0	2	12	5
鳥取県	鳥取県	11	2	5	4	0
	小計	11	2	5	4	0
島根県	島根県	20	0	12	4	4
	小計	20	0	12	4	4
岡山県	岡山県	25	0	17	7	1
	岡山市	3	0	1	2	0
	倉敷市	2	0	1	1	0
	小計	30	0	19	10	1
広島県	広島県	15	0	7	7	1
	広島市	3	0	0	0	3
	呉市	1	0	0	1	0
	福山市	2	0	2	0	0
	小計	21	0	9	8	4
山口県	山口県	7	0	6	1	0
	下関市	3	0	0	3	0
	小計	10	0	6	4	0

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱 う処理場
徳島県	徳島県	7	3	0	4	0
	小計	7	3	0	4	0
香川県	香川県	10	0	8	2	0
	高松市	3	0	2	0	1
	小計	13	0	10	2	1
愛媛県	愛媛県	9	0	6	2	1
	松山市	3	0	1	2	0
	小計	12	0	7	4	1
高知県	高知県	17	0	5	11	1
	高知市	1	0	1	0	0
	小計	18	0	6	11	1
福岡県	福岡県	8	0	0	5	3
	福岡市	0	0	0	0	0
	北九州市	0	0	0	0	0
	大牟田市	0	0	0	0	0
	久留米市	0	0	0	0	0
	小計	8	0	0	5	3
佐賀県	佐賀県	10	0	5	2	3
	小計	10	0	5	2	3
長崎県	長崎県	9	0	6	2	1
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	1	0	1	0	0
	小計	12	0	7	2	3
熊本県	熊本県	15	2	3	10	0
	熊本市	2	0	1	1	0
	小計	17	2	4	11	0
大分県	大分県	22	1	1	16	4
	大分市	2	0	0	2	0
	小計	24	1	1	18	4
宮崎県	宮崎県	26	2	8	16	0
	宮崎市	6	0	4	1	1
	小計	32	2	12	17	1
鹿児島県	鹿児島県	8	1	3	3	1
	鹿児島市	0	0	0	0	0
	小計	8	1	3	3	1
沖縄県	沖縄県	3	0	3	0	0
	那覇市	0	0	0	0	0
	小計	3	0	3	0	0
総合計		630	93	148	264	121

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数



**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉処理場における調査票(個票のアンケート結果)**

施設数 総数	全施設 569			シカのみ 70			イノシシのみ 128			シカとイノシシ 254			シカ・イノシシ以外 117		
	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数
2. 処理場の設置者・運営者(許可申請者)について	23	4.0 (%)	7	10.0 (%)	3	2.3 (%)	13	5.1 (%)	0	0.0 (%)	0	0.0 (%)	0	0.0 (%)	0
a.公設公営の処理場	45	7.9 (%)	3	4.3 (%)	9	7.0 (%)	23	9.1 (%)	10	8.5 (%)	10	8.5 (%)	10	8.5 (%)	10
b.公設民営の処理場	501	88.0 (%)	60	85.7 (%)	116	90.6 (%)	218	85.8 (%)	107	91.5 (%)	107	91.5 (%)	107	91.5 (%)	107
c.民設民営の処理場															
ガイドライン条項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数
1 狩猟者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により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。	509	90.4 (%)	563	62	93.9 (%)	66	112	87.5 (%)	128	230	90.9 (%)	253	105	90.5 (%)	116
2 食肉処理施設の施設設備等 (1) 食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 イ 摂氏83度以上の温湯供給設備	496	87.5 (%)	567	69	98.6 (%)	70	110	86.6 (%)	127	216	85.4 (%)	253	101	86.3 (%)	117
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	490	87.7 (%)	559	64	92.8 (%)	69	104	81.9 (%)	127	223	88.5 (%)	252	99	89.2 (%)	111
(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を遵守している。	470	83.3 (%)	564	65	95.6 (%)	68	98	77.2 (%)	127	202	79.8 (%)	253	105	90.5 (%)	116
(3) 1頭ごとに内臓抽出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。	540	96.1 (%)	562	67	98.5 (%)	68	124	97.6 (%)	127	243	96.8 (%)	251	106	91.4 (%)	116
なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。	541	96.3 (%)	562	67	98.5 (%)	68	120	95.2 (%)	126	244	97.2 (%)	251	110	94.0 (%)	117
3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (1) 受入の可否は、研修等により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、種別時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。	540	95.6 (%)	565	69	100.0 (%)	69	119	93.0 (%)	128	244	97.2 (%)	251	108	92.3 (%)	117
(2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。	560	99.3 (%)	562	69	100.0 (%)	69	125	98.4 (%)	127	251	100.0 (%)	251	115	100.0 (%)	115
また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。	536	95.2 (%)	563	68	98.6 (%)	69	119	93.0 (%)	128	242	96.4 (%)	251	107	93.0 (%)	115
(3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓抽出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。	526	93.9 (%)	560	69	100.0 (%)	69	109	86.5 (%)	126	240	96.8 (%)	248	108	92.3 (%)	117
衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。	347	61.9 (%)	561	55	79.7 (%)	69	55	43.3 (%)	127	159	64.1 (%)	248	78	66.7 (%)	117
また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	339	60.5 (%)	560	55	79.7 (%)	69	57	44.9 (%)	127	152	61.5 (%)	247	75	64.1 (%)	117
(4) 搬入時に内臓が抽出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。	404	78.1 (%)	517	50	79.4 (%)	63	83	70.9 (%)	117	195	83.7 (%)	233	76	73.1 (%)	104
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。	458	88.1 (%)	520	55	88.7 (%)	62	99	84.6 (%)	117	213	90.6 (%)	235	91	85.8 (%)	106
(5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用流の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	531	94.1 (%)	564	66	95.7 (%)	69	120	94.5 (%)	127	234	93.2 (%)	251	111	94.9 (%)	117
また、洗浄水が放血時の開口部や内臓抽出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。	519	92.8 (%)	559	68	98.6 (%)	69	118	93.7 (%)	126	228	90.8 (%)	251	105	92.9 (%)	113
さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。	526	93.6 (%)	562	64	92.8 (%)	69	122	96.1 (%)	127	236	94.4 (%)	250	104	89.7 (%)	116
なお、内臓抽出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。	513	95.2 (%)	539	67	100.0 (%)	67	118	97.5 (%)	121	230	94.3 (%)	244	98	91.6 (%)	107
(6) 搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。	531	94.0 (%)	565	68	98.6 (%)	69	118	92.2 (%)	128	237	94.4 (%)	251	108	92.3 (%)	117
(7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける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。	366	65.1 (%)	562	53	76.8 (%)	69	66	51.6 (%)	128	165	66.0 (%)	250	82	71.3 (%)	115
(8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」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ること。	343	86.4 (%)	397	42	91.3 (%)	46	66	80.5 (%)	82	163	89.6 (%)	182	72	82.8 (%)	87
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	372	88.8 (%)	419	42	93.3 (%)	45	75	85.2 (%)	88	180	91.8 (%)	196	75	83.3 (%)	90
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、食肉処理施設内で抽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、また、狩猟者が屋外で内臓抽出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合には狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとること。	468	83.7 (%)	559	66	95.7 (%)	69	94	74.0 (%)	127	212	84.8 (%)	250	96	85.0 (%)	113
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。	268	48.2 (%)	556	47	68.1 (%)	69	46	36.2 (%)	127	119	47.8 (%)	249	56	50.5 (%)	111
5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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。	491	95.2 (%)	516	66	100.0 (%)	66	104	93.7 (%)	111	224	96.1 (%)	233	97	91.5 (%)	106
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し、又は閉そくさせること。	331	65.0 (%)	509	53	80.3 (%)	66	56	52.8 (%)	106	148	63.8 (%)	232	74	70.5 (%)	105
ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。	485	93.3 (%)	520	65	98.5 (%)	66	97	86.6 (%)	112	220	93.2 (%)	236	103	97.2 (%)	106
ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	465	89.4 (%)	520	63	95.5 (%)	66	94	83.9 (%)	112	209	88.6 (%)	236	99	93.4 (%)	106
(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。	512	92.8 (%)	552	69	100.0 (%)	69	109	88.6 (%)	123	233	93.2 (%)	250	101	91.8 (%)	110
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	536	97.3 (%)	551	68	100.0 (%)	68	117	95.1 (%)	123	247	98.8 (%)	250	104	94.5 (%)	110
ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。	484	88.0 (%)	550	62	91.2 (%)	68	106	86.2 (%)	123	219	88.0 (%)	249	97	88.2 (%)	110

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉処理場における調査票(個票のアンケート結果)**

ガイドライン条項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数
二 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すとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さすに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さすこと。	333	61.2 (%)	544	57	83.8 (%)	68	57	47.5 (%)	120	140	56.7 (%)	247	79	72.5 (%)	109
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、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。	480	88.1 (%)	545	63	92.6 (%)	68	97	80.2 (%)	121	219	88.7 (%)	247	101	92.7 (%)	109
ヘ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	527	95.3 (%)	553	68	98.6 (%)	69	120	96.8 (%)	124	232	92.8 (%)	250	107	97.3 (%)	110
ト 個体に直接接するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	505	91.7 (%)	551	66	95.7 (%)	69	111	89.5 (%)	124	224	90.0 (%)	249	104	95.4 (%)	109
チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等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。	540	97.6 (%)	553	69	100.0 (%)	69	119	96.0 (%)	124	244	97.6 (%)	250	108	98.2 (%)	110
リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を脱ぎ、プラン等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とすうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被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。	482	87.5 (%)	551	64	94.1 (%)	68	103	83.7 (%)	123	216	86.4 (%)	250	99	90.0 (%)	110
(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。	523	97.0 (%)	539	67	100.0 (%)	67	110	94.0 (%)	117	236	97.9 (%)	241	110	96.5 (%)	114
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。	498	92.6 (%)	538	65	95.6 (%)	68	105	89.7 (%)	117	224	93.3 (%)	240	104	92.0 (%)	113
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、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。	477	89.0 (%)	536	63	92.6 (%)	68	97	82.9 (%)	117	212	89.1 (%)	238	105	92.9 (%)	113
ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	509	94.3 (%)	540	68	98.6 (%)	69	108	92.3 (%)	117	224	92.9 (%)	241	109	96.5 (%)	113
ホ 個体に接するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	482	89.3 (%)	540	64	92.8 (%)	69	102	87.2 (%)	117	214	88.8 (%)	241	102	90.3 (%)	113
ヘ 摘出した内臓については「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」により異常の有無を確認すること。	486	90.2 (%)	539	64	94.1 (%)	68	98	83.8 (%)	117	223	92.5 (%)	241	101	89.4 (%)	113
(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、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。	421	95.2 (%)	442	53	100.0 (%)	53	98	96.1 (%)	102	182	95.8 (%)	190	88	90.7 (%)	97
ロ 使用するこぎりについては、1頭処理すること摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	377	87.1 (%)	433	48	92.3 (%)	52	81	84.4 (%)	96	167	88.8 (%)	188	81	83.5 (%)	97
(5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 洗浄の前は被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った場合、汚染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。	512	91.9 (%)	557	63	94.0 (%)	67	112	89.6 (%)	125	231	92.8 (%)	249	106	91.4 (%)	116
ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	543	100 (%)	543	65	100.0 (%)	65	118	100.0 (%)	118	245	100.0 (%)	245	115	100.0 (%)	115
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。	510	93.1 (%)	548	65	98.5 (%)	66	111	93.3 (%)	119	228	92.3 (%)	247	106	91.4 (%)	116
(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、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。	534	94.5 (%)	565	68	100.0 (%)	68	120	93.8 (%)	128	245	97.2 (%)	252	101	86.3 (%)	117
(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。	195	35.9 (%)	543	33	49.3 (%)	67	22	18.0 (%)	122	97	39.8 (%)	244	43	39.1 (%)	110
(8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏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温度管理を行うこと。	552	97.5 (%)	566	65	95.6 (%)	68	125	97.7 (%)	128	249	98.4 (%)	253	113	96.6 (%)	117
(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。	355	63.2 (%)	562	54	80.6 (%)	67	64	50.0 (%)	128	159	63.3 (%)	251	78	67.2 (%)	116
(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、関係法令に基づき適正に処理すること。	522	92.4 (%)	565	64	94.1 (%)	68	113	88.3 (%)	128	233	92.5 (%)	252	112	95.7 (%)	117
(11) 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。	384	68.1 (%)	564	54	79.4 (%)	68	74	57.8 (%)	128	173	68.9 (%)	251	83	70.9 (%)	117
(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処理した食肉及び施設設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。	208	36.9 (%)	563	36	53.7 (%)	67	27	21.3 (%)	127	92	36.5 (%)	252	53	45.3 (%)	117
平均遵守率		85.6 (%)			91.9 (%)			80.8 (%)			86.0 (%)			86.0 (%)	

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の5(5)口	(5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>口 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。</u>	100	(%)
第4の3(2)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(2)異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。</u>	99.3	(%)
第4の5(2)チ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等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。</u>	97.6	(%)
第4の5(8)	<u>(8)枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。</u> <u>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温度管理を行うこと。</u>	97.5	(%)
第4の5(2)口	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>口 はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。</u>	97.3	(%)
第4の5(3)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	97	(%)
第4の2(3)なお	2 食肉処理施設の施設設備等 (3)1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。 なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。	96.3	(%)
第4の2(3)	2 食肉処理施設の施設設備等 <u>(3)1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。</u>	96.1	(%)
第4の3(1)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 <u>(1)受入の可否は、研修等により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。</u>	95.6	(%)
第4の5(2)へ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>へ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</u>	95.3	(%)
第4の5(4)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	95.2	(%)

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の3(2)また	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (2)異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。 <u>また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。</u>	95.2	(%)
第4の3(5)なお	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5)泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(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を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。 さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。 <u>なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。</u>	95.2	(%)
第4の5(1)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1)放血等を行う場合にあつては、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	95.2	(%)
第4の5(6)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (6) <u>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、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。</u>	94.5	(%)
第4の5(3)ニ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</u>	94.3	(%)
第4の3(5)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5) <u>泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(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。</u>	94.1	(%)
第4の3(6)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (6) <u>搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。</u>	94	(%)
第4の3(3)管理	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3) <u>狩猟個体の受入は、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のみとすること。</u>	93.9	(%)
第4の3(5)さらに	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5)泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(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を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。 <u>さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。</u>	93.6	(%)

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の5(1)ハ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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。 <u>ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。</u>	93.3	(%)
第4の5(5)ハ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	93.1	(%)
第4の3(5)また	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (5)泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(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。 <u>また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</u>	92.8	(%)
第4の5(2)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	92.8	(%)
第4の5(3)ロ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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。</u>	92.6	(%)
第4の5(10)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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、関係法令に基づき適正に処理すること。	92.4	(%)
第4の5(5)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>イ 洗浄の前に被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った場合、汚染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。</u>	91.9	(%)
第4の5(2)ト	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u>	91.7	(%)
第4の1	1 狩猟者における衛生管理についての確認 <u>食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により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。</u>	90.4	(%)

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の5(3)へ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>へ 摘出した内臓については「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」により異常の有無を確認すること。</u>	90.2	(%)
第4の5(1)ニ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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。 <u>ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u>	89.4	(%)
第4の5(3)ホ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ホ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u>	89.3	(%)
第4の5(3)ハ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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、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。</u>	89	(%)
第4の3(8)後半	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (8)狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」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ること。 <u>できる限り苦痛を与えないよう処理すること。</u>	88.8	(%)
第4の3(4)後半	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (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有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。 <u>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。</u>	88.1	(%)
第4の5(2)ホ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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、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。</u>	88.1	(%)
第4の5(2)ハ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。</u>	88	(%)
第4の2(1)ロ	2 食肉処理施設の施設設備等 (1)食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 <u>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</u>	87.7	(%)

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の2(1)イ	2 食肉処理施設の施設設備等 (1)食肉処理施設の施設設備について、以下が設置されていること。 <u>イ 摂氏83 度以上の温湯供給設備</u>	87.5	(%)
第4の5(2)リ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被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。</u>	87.5	(%)
第4の5(4)ロ	(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、次に掲げるところにより行うこと。 <u>ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに摂氏83 度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。</u>	87.1	(%)
第4の3(8)前半	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (8)狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「 <u>第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱1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ること。</u>	86.4	(%)
第4の4確認	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 <u>食肉処理業者は、食肉処理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、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設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、必要な措置をとること。</u>	83.7	(%)
第4の2(2)	2 食肉処理施設の施設設備等 (2)食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、 <u>管理運営基準ガイドライン第2の1から6を遵守している。</u>	83.3	(%)
第4の3(4)前半	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (4)搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、 <u>狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。</u>	78.1	(%)
第4の5(11)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (11)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、 <u>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。</u>	68.1	(%)
第4の3(7)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (7)個体を搬入した際には、 <u>個体ごとに管理番号をつける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。</u>	65.1	(%)

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の5(1)口	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (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。 <u>口 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。</u>	65	(%)
第4の5(9)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (9) <u>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。</u>	63.2	(%)
第4の3(3)点検	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3)狩猟個体の受入は、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のみとすること。 <u>衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。</u>	61.9	(%)
第4の5(2)ニ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 <u>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、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。</u>	61.2	(%)
第4の3(3)また	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (3)狩猟個体の受入は、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のみとすること。衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。 また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	60.5	(%)
第4の4記録	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、食肉処理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、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設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、必要な措置をとること。 <u>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。</u>	48.2	(%)
第4の5(12)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (12) <u>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処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。</u>	36.9	(%)
第4の5(7)	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (7) <u>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。</u>	35.9	(%)

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

1. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設について

①野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設の把握手段	自治体数 (重複回答あり)	施設数
a 認証・届出制度により把握	4	10
b 営業許可の更新時に監視指導等を通じて部分的に情報を把握	103	1151
c その他の方法により把握	15	200
c その他の内容	地域情報誌、インターネット等	
	食肉処理場、飲食店の調査時に把握	
	営業者からの相談(営業許可申請等)や、保健所への情報提供	
	施設の看板にジビエの記載を確認することにより把握	
	農林部局が公表している施設一覧表から把握	

2. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導の頻度

平成28年度 実績	平均回数	最大値	回答数
a 認証・届出制度により把握している場合	1.25 回/年	2 回/年	4
b 営業許可の更新時、監視指導等において部分的に情報を把握	0.86 回/年	6 回/年	104
c その他の方法により把握	0.47 回/年	2 回/年	17

3. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する収去検査

①収去検査実施した自治体数	
9/138	
②自治体名(微生物検査項目)	
千代田区	大腸菌、サルモネラ属菌
石川県	糞便性大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
福井県	大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
浜松市	E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
奈良市	細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111)
広島県	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
下関市	細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌、カンピロバクター
福岡県	E.coli、細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
熊本県	細菌数、大腸菌群・陰性、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、E型肝炎ウイルス

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成29年5月1日時点) 「⑤消費について」(アンケート結果)

①自治体による消費者への予防啓発

	a)県民(市民・区民)に対するリスクコミュニケーションを実施	b)県民(市民・区民)に対するパンフレット等配布物を作成	c)ホームページにおいて予防啓発を実施	d)その他の方法により予防啓発を実施	e)予防啓発を行っていない
実施自治体数	2	25	67	49	40

②予防啓発方法の詳細

自治体名	リスクコミュニケーションの内容平成28年度実績
埼玉県	野生鳥獣肉の衛生管理単独では実施していないが、食肉の生食の危険性と合わせて予防啓発を実施。
宮崎県	宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドラインの説明を実施。

自治体名	予防啓発ホームページアドレス一覧
北海道	厚生労働省HPのリンクを使用
札幌市	http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/chudoku/sonota/yaseiniku.html
小樽市	https://www.city.otaru.lg.jp/jigyo/hokenjo/shokuhin/yobou/senmouchushokuchudoku.html
岩手県	http://www.pref.iwate.jp/zenanshin/22551/chudoku/009225.html
仙台市	http://www.city.sendai.jp/sekatsueise-shokuhin/kurashi/enzen/ese/shokuchudoku/kanen.html
山形県	http://www.pref.yamagata.jp/ou/kankyoenergy/020071/05/05-02-05.html
福島県	www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045e/shoku-eisei-tyudoku-exp.html
郡山市	http://www.city.koriyama.fukushima.jp/215700/egatakannenn.html
栃木県	http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/jibie.html
群馬県	http://www.pref.gunma.jp/05/d6200337.html
前橋市	http://www.city.maebashi.gunma.jp/kurashi/42/43/17/p003966.html
埼玉県	http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/syokutyudoku/sk-namakanetu.html
さいたま市	http://www.city.saitama.jp/sciencenavi/kenkou/001/p009988-2.html
千葉県	http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/yaseichoju-egatakanen.html
千葉市	https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/meat.html
船橋市	http://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p037056.html
東京都	http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/niku/jibie/guideline.html
千代田区	https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/oshirase/nikunamashoku.html
港区	http://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinanzensuishin/kurashi/shokuhin/enzen/torikumi/documents/201510tayori19.pdf
新宿区	http://www.city.shinjuku.lg.jp/kenkou/eisei02_001047_01.html
目黒区	https://www.city.meguro.tokyo.jp/kurashi/hoken_eisei/kankeisha/namashokukinsi.files/butanamashoku.pdf
大田区	http://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/syokuhin/shokuchudokuyoho/namakiken.html
練馬区	http://www.city.nerima.tokyo.jp/kurashi/hoken/about/sonota/H270612butanama.html
葛飾区	http://www.city.katsushika.lg.jp/kurashi/1000050/1001799/1001978/1001993.html
江戸川区	http://www.city.edogawa.tokyo.jp/kenkou/eisei/shokuhin/topics/aa09005020150602122810513.html
神奈川県	http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6862/p826453.html
藤沢市	https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/jibie.html
新潟県	http://www.pref.niigata.lg.jp/itoigawa.kenkou/1356837167816.html http://www.pref.niigata.lg.jp/sado.kenkou/1198688429324.html
新潟市	https://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/oshirase/gibier.html
石川県	http://www.pref.ishikawa.lg.jp/sizen/eisei/documents/eiseiguide/lineh25_3.pdf#search=%E9%87%8E%E7%94%9F%E9%B3%A5%E7%8D%A3%E8%82%89+%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%8
金沢市	http://www4.city.kanazawa.lg.jp/23820/seikatu/s_topic/yasei_1.html
福井県	http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/shokunoanzen/yaseidoubutu.html
山梨県	http://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/syokuhin_yaseityoujuu_jibie.html
長野市	https://www.city.nagano.nagano.jp/soshiki/h-seikatu/
岐阜県	http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/jyuutiku-kakinn-namasyoku.html
岐阜市	http://www.city.gifu.lg.jp/4493.htm
静岡県	https://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/syokuhin.html
静岡市	www.city.shizuoka.jp/627_000075.html
愛知県	http://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000080998.html
岡崎市	http://www.city.okazaki.lg.jp/1100/1107/1146/p010672.html
三重県	http://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUA/HP/69488043898.htm
四日市市	http://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/contents/1001000000902/index.html
滋賀県	http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/00osirase/zibie02.html
大阪府	http://www.pref.osaka.lg.jp/attach/5862/00083764/namadatabenaide-butaushi2015hp.pdf
大阪市	http://www.city.osaka.lg.jp/kenkou/page/0000149567.html
堺市	http://www.city.sakai.lg.jp/kenkou/shokuhineisei/shokuchudokuyobo/kanenvirus.html
豊中市	https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kenkou/kenkou_hokeneisei/syokuhineiseikankei/butaniku-kikakukijun.html
神戸市	http://www.city.kobe.lg.jp/life/health/hygiene/food/namaliverkijun.html
姫路市	http://www.city.himeji.lg.jp/s50/hokensho/_10432/_10339/_10341/_10354.html
奈良県	http://www.pref.nara.jp/9479.htm
鳥取県	http://www.pref.tottori.lg.jp/243047.htm
島根県	http://www.pref.shimane.lg.jp/bousai_info/syoku/enzen/eisei/topix/050328e_hepa.html
広島県	https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/171/
広島市	http://www.city.hiroshima.lg.jp/www/contents/1112842714111/index.html
福山市	http://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/soshiki/seikatsueisei/1322.html
下関市	http://www.city.shimonoseki.lg.jp/www/contents/1407979415655/index.html
徳島県	http://www.pref.tokushima.jp/docs/2014070900281/
高松市	https://www.city.takamatsu.kagawa.jp/12654.html
愛媛県	http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/jigyousha/yaseichojuusyori.html
松山市	http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kurashi/syokuhin/jyuhou/1196869.html
高知県	http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/2015060100148.html
福岡県	http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/yaseityouju-ekan.html
久留米市	https://www.city.kurume.fukuoka.jp/1050kurashi/2060hokeneisei/3100syokuhineisei/2014-0807-1410-465.html
長崎市	http://www.city.nagasaki.lg.jp/jigyo/390000/392000/p025873.html
大分県	http://www.pref.oita.jp/site/suishin/gibier.html

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(平成29年5月1日時点)
「⑤消費について」(アンケート結果)

大分市	http://www.city.oita.oita.jp/www/contents/1352427208129/index.html
鹿児島県	https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/h260730zibie.html
鹿児島市	http://www.city.kagoshima.lg.jp/kenkofukushi/hokenjo/seiei-shoku/kenko/ese/ese/shokuchudoku/kanen.html

自治体名	その他の予防啓発の内容
北海道	厚生労働省作成の「豚肉や豚レバーを生で食べないで」を配布、講習会等で周知
札幌市	(講習会)食肉等に関する食中毒について (パネル展)食中毒予防パネル展
旭川市	衛生講習会等による予防啓発
青森県	食品衛生責任者講習会等の食品関連事業者に対する講習会
岩手県	野生鳥獣肉を含めた食肉の生食のリスクについて啓発を実施
盛岡市	野生鳥獣肉を含めた食肉の取扱い(十分な加熱処理)に関するリーフレットを配布
福島県	食品衛生に関する講習会の実施
栃木県	更新や一般監視時等に予防啓発
宇都宮市	市民等向けの講習会において、食肉の生食や加熱不足のリスク啓発の中でおこなっている。
千葉市	厚生労働省が作成したパンフレットを配布
東京都	食品衛生街頭相談の実施、講習会でジビエの衛生管理について取り上げた。
新宿区	区広報紙の一部紙面を活用
台東区	定期的なメールマガジンを実施している(今年度はまだ実施していません)
世田谷区	区報せたがやに掲載
中野区	都の作成したパンフレット類を保健所にて配布、講習会の中で通知
杉並区	意見交換会、消費者向け講習会等で情報提供を行った。
豊島区	街頭相談及び区役所と図書館でのパネル展示
北区	出張講座
練馬区	野生鳥獣肉の衛生管理に関する予防啓発ポスターを作成し掲示
足立区	食の安全懇談会(消費者・業者等10名程度の会)でリスクコミュニケーションを実施
川崎市	講義の内容の一部として、野生鳥獣肉の話をするところがある。
横須賀市	事業者及び市民を対象とする衛生講習会で啓発を実施。また、施設調査時にも啓発を実施。
新潟県	相談があった際に個別に予防啓発を行う。
新潟市	広報紙(市報にいがた)H29年1月22日号により消費者に予防啓発を実施
山梨県	狩猟免許更新時講習会等において、営業許可のこと、生食注意の内容について説明
豊田市	食肉に係る衛生関係事項の啓発(加熱、2次汚染対策等)
豊橋市	市民向け講習会等で予防啓発。
滋賀県	消費者対象の講習会で予防啓発を実施(東近江)。出張健康教室を21回実施しており、食鳥肉の生食防止の説明の際に野生鳥獣肉も含めて注意するよう口頭で啓発を行った(高島)。
京都府	相談を受けた時・立入調査時等に指導を実施
大阪府	府民向けの衛生講習会時に必要に応じて実施
兵庫県	衛生講習会で、野生鳥獣肉の疾病や、加熱調理の必要性について説明している。
尼崎市	厚生労働省作成のガイドラインの通知
奈良市	しみんだより等で、一般的な食肉の啓発に含めて行っている。
和歌山県	研修会で狩猟者に衛生管理ガイドラインの内容を説明、講習会等で予防啓発を実施
島根県	イベント販売の届出時に予防啓発と衛生指導を実施
岡山県	消費者向け衛生講習会等で啓発
倉敷市	食中毒の予防について
広島県	実務講習会等で、シカやイノシシ等の野生鳥獣は寄生虫やE型肝炎ウイルス等を保有している可能性が高いため、生食用として提供するものは危険であることを指導した。
山口県	食品事業者を対象とした講習会でリーフレット等を活用し啓発している
香川県	平成28年度、環境部局が開催した野生鳥獣肉の有効活用に関する講習会において、香川県野生鳥獣肉ガイドラインに基づく食中毒予防及び動物由来感染症予防に関する講義を実施した。また、パネルやチラシは講習会及び学生対象の普及啓発事業において活用した。
高松市	平成28年9月21日(水)、「自然に潜む食中毒の危険～キノコから野生鳥獣肉まで～」について実施
松山市	業者、消費者向けの食品衛生講習会で周知
福岡市	市の広報誌により、消費者に対し、生または加熱不十分なジビエ肉の喫食に係る食中毒リスクについて啓発
北九州市	講習会内で感染事例を紹介
佐賀県	一般消費者向け食の安全啓発イベントにおいて厚生労働省作成のパンフレットを配布し説明
熊本県	食品関係の講習会において衛生管理について周知啓発、県民からの野生鳥獣肉に関する相談に回答
宮崎県	野生鳥獣肉の生食によるリスク及び食中毒対策説明 狩猟免許更新時の講習会にて衛生管理等の指導を実施
鹿児島県	1保健所にて、町の広報誌に「肉の加熱」について掲載した
那覇市	厚生労働省のパンフレット配布等により、予防啓発を実施している。