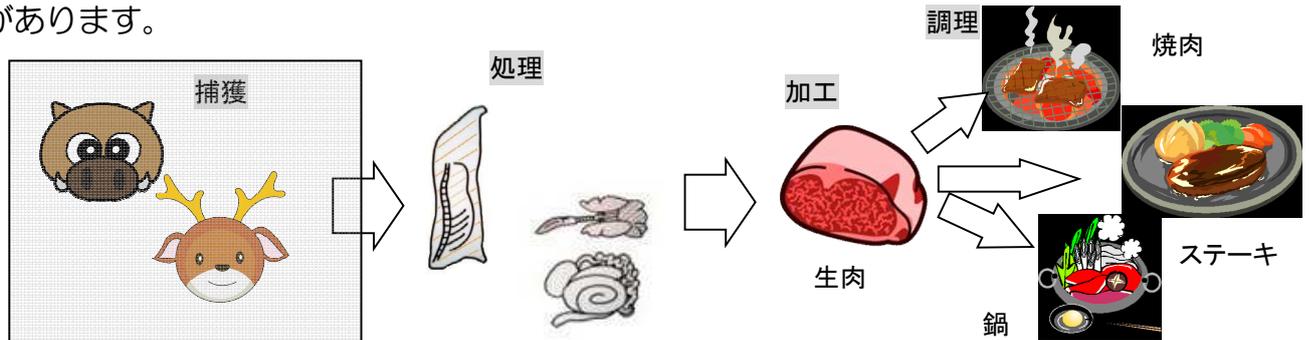


# 捕獲者のため

## 野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン

生態系バランスを保持するため、また、農林水産業の被害を軽減させるために捕獲されたイノシシやニホンジカ、カモなどの野生鳥獣を食肉として有効に活用するためには、捕獲から処理、販売、そして消費者まで、衛生的で安全な食肉の取扱いに取り組む必要があります。

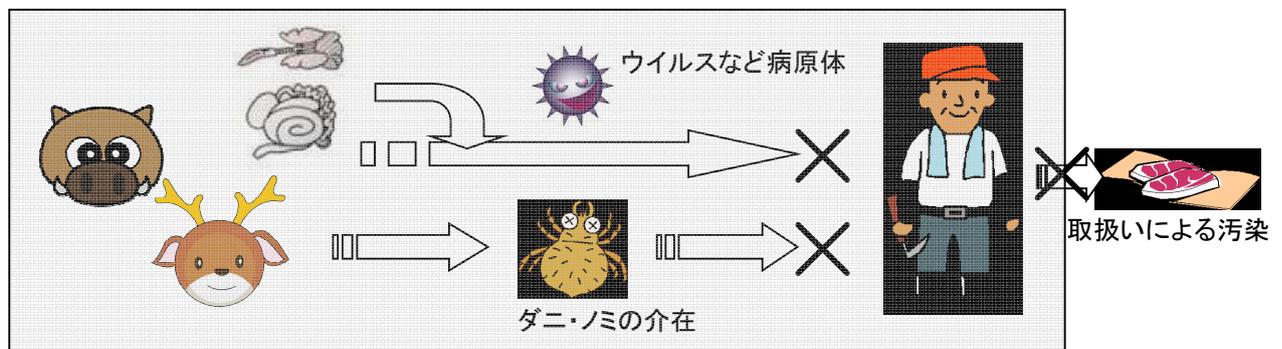


注意しなければならないことは、野生鳥獣やその肉は、牛や豚などの家畜と違って、飼養管理されたものではないことや、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引きされていることから、取扱いや喫食に伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いことです。

### ○ 野生鳥獣の取扱いで注意しなければならないことは？

まず、野生動物を捕獲し、とさつ、放血、搬送するときに、野生鳥獣から人（捕獲者）に感染する動物由来感染症を防ぐことです。野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な飼養管理がされておらず、どのような病原体を保有しているかわからないため、捕獲者や処理業者は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。



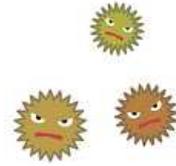
捕獲者や処理業者は、血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、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しましょう。

○ 野生鳥獣の肉の取扱いや喫食するにあたって、注意しなければならないことは？

野生鳥獣肉を食用として活用するうえでの主なりスク(危害)は感染症と食中毒です。感染症や食中毒の原因を分類すると、

- ① 野生鳥獣が元々病気等を持っている場合
- ② とさつ、解体及び加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合の2つが考えられます。



- ①は、特殊な病気でない限り、十分に加熱することで感染の危険性は除去されます。
- ②は、正しい作業手順で行うことにより、汚染を避けることができます。

この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣の取扱いや喫食に伴う感染症や食中毒を防ぐことができます。



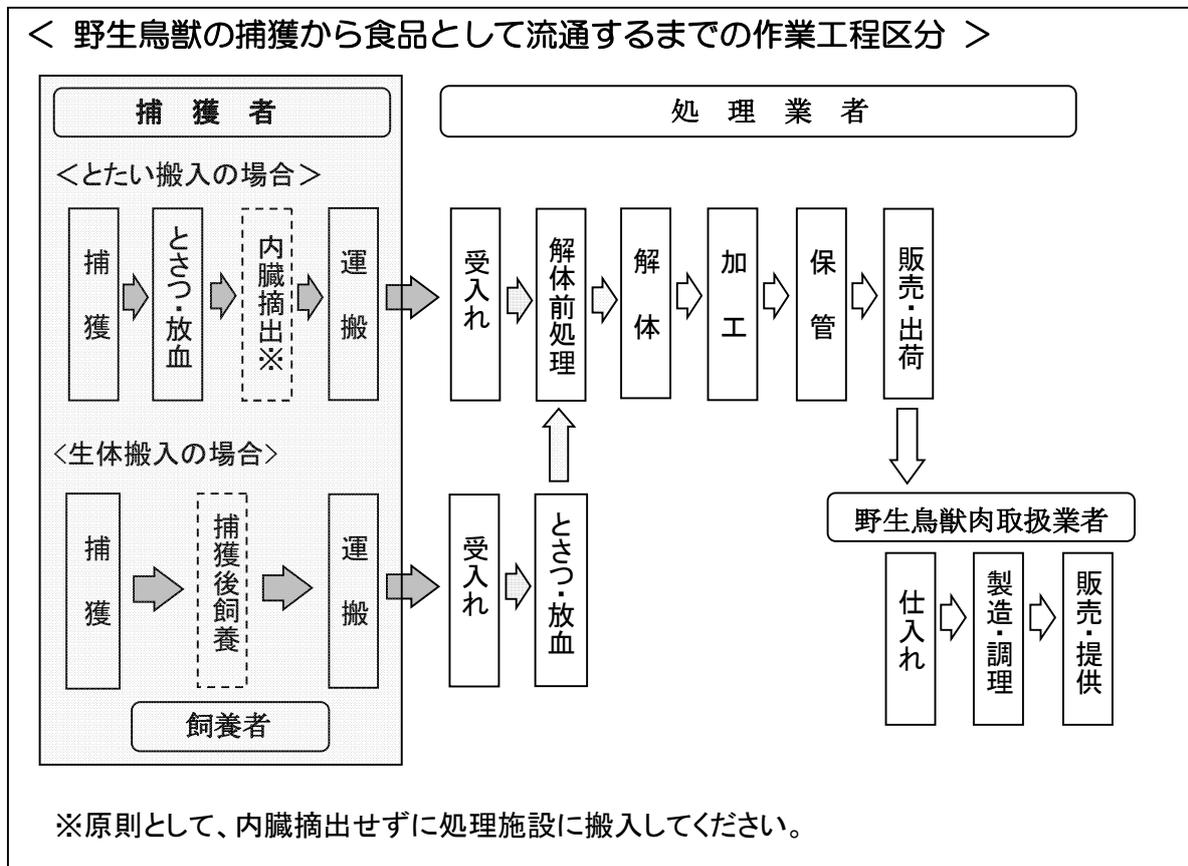
< 野生鳥獣肉による食中毒や感染症など >

|                         | 特 徴  |
|-------------------------|--|
| E型肝炎ウイルス<br>(ウイルス性疾患)   | 症状：潜伏期間は6週間程度、悪心・食欲不振・腹痛<br>妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を発症する場合があります、致死率は20%に達する。  |
| 肝てつ<br>(寄生虫性疾患)         | 症状：胆管に寄生し、胆管の肥厚、肝障害を起こす。<br>感染初期は、発熱、肝機能の異常等<br>慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸等<br>畜産業界では昔から問題となっている寄生虫症で、現在でも、牛にもみられる。                                      |
| 肺吸虫症、肺シストマ症(寄生虫性疾患)     | 症状：通常は肺に寄生し、発熱、発咳、血痰などを呈し、重度では胸水貯留や気胸を起こす。<br>異所寄生した場合は脳腫瘍に似た症状を引き起こし、重症となることがある。<br>イノシシの生肉を食べて感染するため、生肉を食した猟犬からも抗体が検出されている。                  |
| 野兎病<br>(細菌性疾患)          | 症状：潜伏期間は3～5日、突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。<br>未治療では3割以上の死亡率であるが、通常治癒する。  |
| 腸管出血性大腸菌<br>(食中毒を起こす細菌) | 症状：潜伏期間は2～7日、血便を伴う水溶性下痢、激しい腹痛・発熱・嘔吐・痙攣など。溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する場合があります。<br>乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合があります。<br>牛、シカなどの反芻獣が保菌動物であり、生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。   |
| カンピロバクター<br>(食中毒を起こす細菌) | 症状：潜伏期間は2～7日、発熱・頭痛・腹痛・下痢、風邪に似た症状<br>腸炎を起こした後に、自己免疫性神経疾患であるギラン・バレー症候群を起こすことがある。<br>家畜では牛、豚などのほか鶏などで保菌しており、多くの動物の腸管内に存在する。二次感染により汚染された食品からも感染する。 |

## ○ 作業工程別の衛生管理

### < 作業工程区分 >

安全な野生鳥獣肉を流通させるためには、捕獲者や処理業者等の野生鳥獣肉に係わるすべての者が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、お互いの意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが必要です



### < 捕獲者が作業工程で注意すべきこと >

#### 捕獲

##### ○ 銃器による捕獲（止め刺しを含む）

- ① ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。散弾（スラッグ弾を除く。）で狙撃された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用に供しないこと。
- ② 狙撃部位は腹部を避け、頭部、頸椎、胸部周辺とすること。腹部に着弾した個体は、消化管内容物に含まれる食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食用に供しないこと。

##### ○ 網・わなによる捕獲

- ① 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、食用に利用できない部位がないか判断すること。
- ② 網やわなにより捕獲し、運搬可能な野生鳥獣は、処理施設へ生体のまま搬入して衛生的に処理することが望ましい。

## 外見の異常の確認

外見の異常がある鳥獣を排除！

- ① 野生鳥獣に下記に掲げる異常がないか確認し、異常が一つでも認められた野生鳥獣は、食用に供しないこと。また、異常が認められた野生鳥獣は、処理施設への搬入は行わないこと。
- ② 捕獲をする時点で、すでに死亡している野生鳥獣は食用に供しないこと。



< 安全な食肉を供給するためのポイント！ >

### 捕獲した野生鳥獣の外見をよく観察することが一番大切！

観察しなければならないことは…

- ✓ 歩行に異常はないか
- ✓ 全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか
- ✓ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか
- ✓ ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか
- ✓ 著しい脱毛はないか
- ✓ 極度に痩せていないか
- ✓ 大きな外傷はないか
- ✓ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか
- ✓ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られないか
- ✓ 著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか
- ✓ 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れていないか
- ✓ その他、外見上明らかな異常は見られないか

参考様式を使って  
チェック！



## 放血

- ① 銃猟する場合又はわな猟で捕獲した野生動物を、やむを得ず屋外で止め刺しした場合は、捕獲・止め刺し後、できるだけ短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入すること。
- ② 使用するナイフ等は、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、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。ナイフ等の柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように十分に整備すること。
- ③ 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は、1頭ごとに交換すること。
- ④ 切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ⑤ 放血に当たっては、首又は喉元の動脈を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- ⑥ 胸部を撃った個体については、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 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等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、食用に供しないこと。
- ⑧ 開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。

## 内臓摘出

### 捕獲した野生鳥獣は、原則、内臓摘出せずに処理施設に搬入してください。

屋外での内臓摘出は、処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、やむを得ない場合に限ることとし、下記の事項を遵守してください。

ただし、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等、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、処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出してください。

#### < 内臓摘出時の遵守事項 >

- ① 「放血」の②、③に掲げる事項（ナイフの消毒、手袋の使用等）
- ② 個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には、内臓全体を摘出して差し支えない。
- ③ 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は合成樹脂製の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。
- ④ 消化管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結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。
- ⑤ 内臓を摘出した場合は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者が、異常の有無を確認し、個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供しないこと。
- ⑥ 屋外で摘出された内臓は、食用に供しないこと。
- ⑦ 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、捕獲した場所に放置しないこと。

## 運搬

- ① 捕獲個体は、速やかに処理施設に搬入することとし、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。なお、放血した野生鳥獣は速やかに 10℃以下となるよう冷蔵することが望ましい。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- ② 処理施設への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 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製の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、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- ④ 運搬時における捕獲個体の損傷防止及び損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- ⑤ 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、食用に供しないこと。
- ⑥ 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用前後に洗浄すること。

### 野生鳥獣の飼養

捕獲した野生鳥獣を食肉用として一時的に飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 処理施設に出荷する前に外見の異常の有無を確認し、異常が一つでも認められた場合は、食用に供しないこと。
- ② 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが明らかな場合はこの限りでない。
- ③ 医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品等名、使用年月日、使用量を記録すること。
- ④ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を処理業者に提供すること。



### 捕獲情報等の記録・伝達

- ① 個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、次に掲げる情報について記録を作成し、適切な期間保存してください。
- ② 野生鳥獣を処理業者に引き渡すときは、次の情報を処理業者に伝達してください。

- 捕獲者の氏名、連絡先、免許番号
- 捕獲者の健康状態
- 個体管理番号
- 捕獲した日時、場所、天候
- 捕獲方法
- 被弾部位、わなのかかり部位、止め刺しの部位・方法
- 損傷の有無、部位
- 外見の異常の確認結果
- 推定年齢、性別、推定体重
- 放血の有無、日時、場所、体温の異常の有無
- 内臓摘出の有無、日時、場所、内臓の異常の確認結果
- 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 放血後から処理施設に搬入されるまでに要した時間

### < 食品衛生に関する問い合わせ先 >

| 名称            | 所在地                 | 電話番号         |
|---------------|---------------------|--------------|
| 東讚保健福祉事務所 衛生課 | さぬぎ市津田町津田 930 番地 2  | 0879(29)8272 |
| 中讚保健福祉事務所 衛生課 | 丸亀市土器町東八丁目 526 番地   | 0877(24)9964 |
| 西讚保健福祉事務所 衛生課 | 観音寺市坂本町七丁目 3 番 18 号 | 0875(25)4383 |
| 小豆総合事務所 衛生課   | 小豆郡土庄町湊崎甲 2079-5    | 0879(62)1374 |
| 食肉衛生検査所 精密検査課 | 坂出市江尻町 1355 番地      | 0877(45)5132 |
| 高松市保健所 生活衛生課  | 高松市桜町一丁目 10 番 27 号  | 087(839)2865 |
| 香川県健康福祉部生活衛生課 | 高松市番町四丁目 1 番 10 号   | 087(832)3179 |

### < 農業被害防止や有効活用に関する問い合わせ先 >

香川県農政水産部農業経営課 087(832)3411

### < 狩猟に関する問い合わせ先 >

香川県環境森林部みどり保全課 087(832)3212

### < 家畜伝染病に関する問い合わせ先 >

香川県農政水産部畜産課 087(832)3428

### < 有害鳥獣捕獲に関する問い合わせ先 >

各市町役場 鳥獣害担当課へ

## 野生鳥獣衛生管理記録（捕獲者用）

No.捕一

## 1 個体情報

|     |    |    |           |
|-----|----|----|-----------|
| 動物種 |    | 性別 | オス・メス     |
| 体重  | 推定 | 年齢 | 子・成（推定） 歳 |

## 2 捕獲等に係る情報

|            |   |               |
|------------|---|---------------|
| 捕獲者        | 氏名：                                     | 電話番号：         |
|            | 狩猟登録・捕獲許可 番号：                           |               |
|            | 健康状態 良好・不良（ ）                           |               |
| 捕獲日時       | 年 月 日                                   | 午前・午後 時 分     |
| 捕獲場所       |   | 天候            |
| 捕獲方法       | 銃・箱わな・くくりわな・その他（ ）<br>（被弾又はかかり部位： ）     |               |
| 止め刺し       | 部位：                                     | 方法：           |
| 損傷         | 有（部位： ） ・ 無                             |               |
| 放血の状況      | 有 ・ 無                                   |               |
|            | 放血日時：                                   | 月 日 午前・午後 時 分 |
|            | 実施場所：捕獲場所・その他（ ）<br>体温の異常の有無： 有 ・ 無     |               |
| 内臓摘出の状況    | 有 ・ 無                                   |               |
|            | 摘出日時：                                   | 月 日 午前・午後 時 分 |
|            | 実施場所：捕獲場所・その他（ ）                        |               |
| 運搬時の冷却状況   | 冷却： 有 ・ 無<br>（開始時刻：午前・午後 時 分）<br>（方法： ） |               |
| 処理施設への搬入時刻 | 月 日                                     | 午前・午後 時 分     |
| その他特記事項    |   |               |

## 3 捕獲後の飼養（有・無）

|           |                               |      |  |
|-----------|-------------------------------|------|--|
| 飼養期間      | 年 月 日 から 年 月 日 まで             |      |  |
| 飼養者       | 氏名：                           | 電話番号 |  |
| 動物用医薬品の使用 | 有（薬品名： ） ・ 無<br>（使用日： 年 月 日 ） |      |  |

#### 4 捕獲時に確認すべき事項

|  |       |
|--|-------|
| 歩行に異常はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか                          | 有 ・ 無 |
| 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか                      | 有 ・ 無 |
| ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか                           | 有 ・ 無 |
| 著しい脱毛はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 極度に痩せていないか                                     | 有 ・ 無 |
| 大きな外傷はないか                                      | 有 ・ 無 |
| 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか                       | 有 ・ 無 |
| 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られないか | 有 ・ 無 |
| 著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか              | 有 ・ 無 |
| 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れていないか                            | 有 ・ 無 |
| その他、外見上明らかな異常は見られないか                           | 有 ・ 無 |

#### 5 やむを得ず屋外で内臓摘出した場合に確認すべき事項

|   |       |
|---|-------|
| 心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）                  | 有 ・ 無 |
| 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎                   | 有 ・ 無 |
| 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑） | 有 ・ 無 |
| 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）                   | 有 ・ 無 |
| 多量の胸水、腹水                                | 有 ・ 無 |
| 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑                  | 有 ・ 無 |
| 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の結節、壊死        | 有 ・ 無 |
| 腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑                   | 有 ・ 無 |
| 著しい黄疸                                   | 有 ・ 無 |
| 多臓器にわたる水腫、腫瘍                            | 有 ・ 無 |
| 多臓器又は全身性にわたる腫瘍                          | 有 ・ 無 |
| 全身性の寄生虫症はないか                            | 有 ・ 無 |

#### 6 確認結果

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 食用の可否    | 可 ・ 不可(不可の理由: )   |
| 個体管理番号   |                   |
| 処理施設搬入日時 | 年 月 日 午前 ・ 午後 時 分 |
| 備考       |                   |