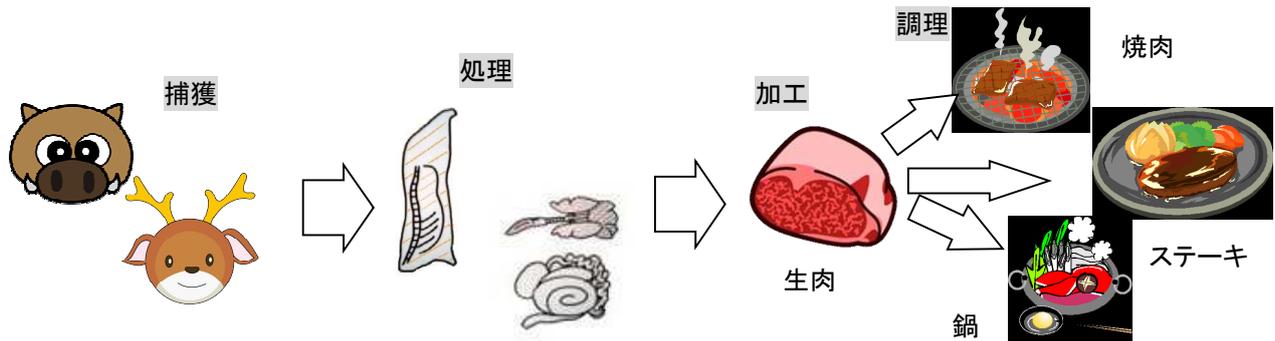


# 野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者 のための

## 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。

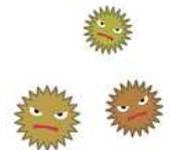


○ 野生鳥獣の肉の取扱いや喫食するにあたって、注意しなければならない衛生上のリスクとは？

野生鳥獣肉を食用として活用するうえでの主なリスク（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、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。

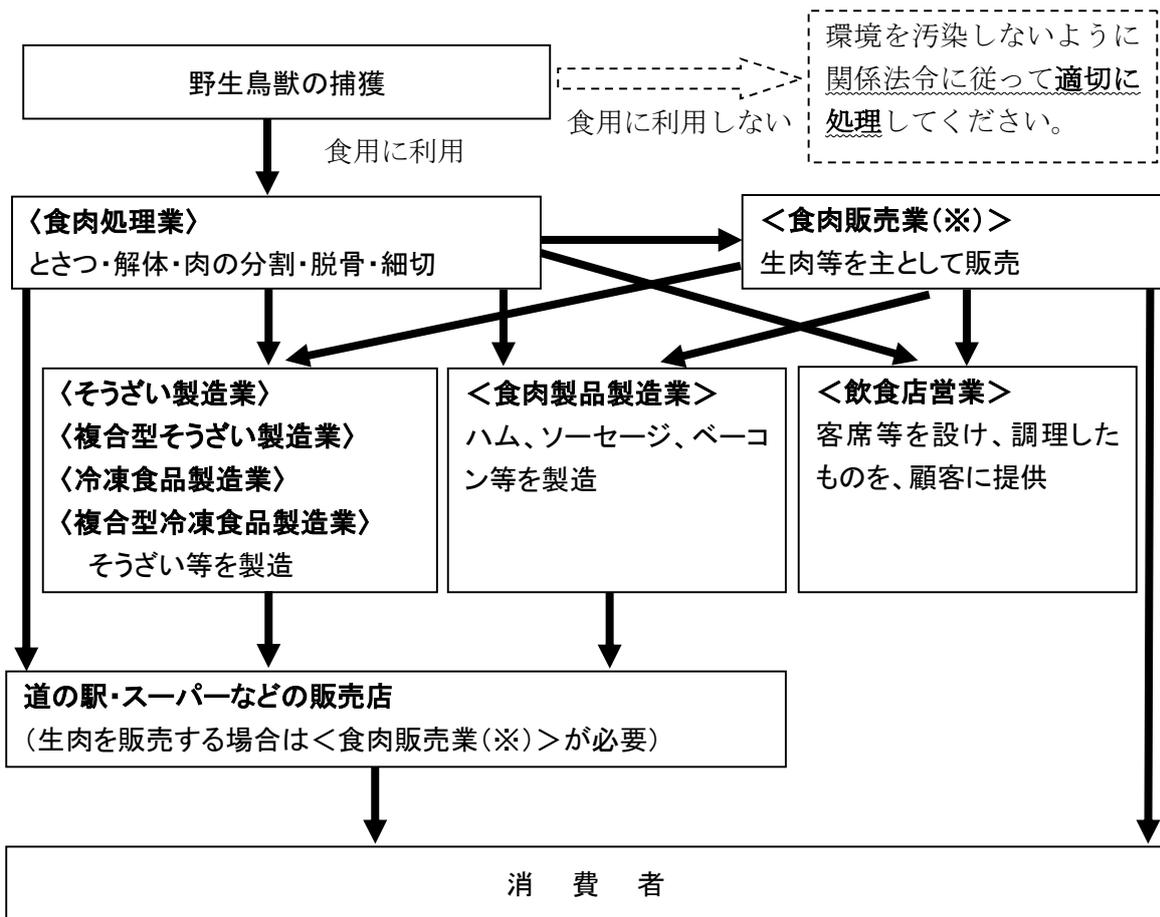
この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣の取扱いや喫食に伴う感染症や食中毒を防ぐことができます。

## ○ コンプライアンス（法令遵守）

野生鳥獣の肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があります。捕獲者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売までのすべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、野生鳥獣肉の有効利用を行うことが重要です。

業として、野生鳥獣を食用に供するためには、食品衛生法に基づく営業許可や届出が必要です。

### < 営業許可の業種と食肉や製品の流通のイメージ >



※包装済みの食肉を仕入れてそのまま販売する場合、営業届となる。

- 食品衛生法が適用されるのは、あくまでも「業」として行われる範囲です。  
自家消費のために行われる解体作業は許可対象ではありません。
- 営業許可等の詳細については、最寄りの保健所に御相談ください。

- (1) 食肉処理業 食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜又は食鳥処理法に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をとさつし、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業
- (2) 食肉販売業 鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業
- (3) 飲食店営業 食品を調理する営業、又は設備を設けて客に飲食させる営業
- (4) 食肉製品製造業 ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業

- (5) そうざい製造業 通常副食物としてそのまま食される煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業
- (6) 複合型そうざい製造業 そうざい製造業を行う者が、HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業
- (7) 冷凍食品製造業 そうざい製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業
- (8) 複合型冷凍食品製造業 冷凍食品製造業を行う者が、HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業

作業前・作業中の手洗い

## ○ 野生鳥獣肉を取り扱ううえで注意すべきこと

次の点に留意して野生鳥獣肉を取り扱ってください。



### 1 野生鳥獣肉の仕入れ

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野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れてください。

### 2 仕入れ時の確認

仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の捕獲や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等がないかを確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

### 3 異常確認時の対応

野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で、色や臭い等の異常が見られた場合は、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡してください。

### 4 器具等の衛生管理

野生鳥獣肉の処理や調理、製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の熱湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒をに行い、衛生的に保管してください。



病原体をつけない

ふやさない

死滅させる

### 5 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存してください。ただし、細切した野生鳥獣肉を凍結したもので容器包装に入れられたものにあつては、-15℃以下で保存してください。また、家畜の食肉と区別して保管してください。

### 6 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供

飲食店営業者が野生鳥獣肉を提供する場合は、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、十分な加熱調理（中心部の温度が 75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は行わないでください。

また、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、食肉処理業の許可を受けた施設で処理され、かつ、食肉製品製造業の許可を受けた施設で製造されたものを使用してください。



## 7 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売

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してください。

## 8 食肉製品製造業等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業が野生鳥獣肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

また、そうざいなどの製造においても、必ず、製造過程で十分な加熱を行うなどの殺菌工程を入れてください。



## 9 製品の表示

食品を流通させるためには、食品衛生法や景品表示法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。野生鳥獣肉の場合は、それらの表示に加えて、野生鳥獣ごとに付された個体管理番号と加熱調理用である旨を表示してください。

### 【表示例】食肉（パック詰めされているもの）

名	称	イノシシ 肩ロース（焼肉用）
原	産	香川県産
価	格	〇〇〇円（100gあたり〇〇〇円）
内	容	〇〇g
消	費	〇〇年〇〇月〇〇日
保	存	10℃以下で冷蔵保存して下さい。
加	工	香川県〇〇市△△町□□番地
加	工	〇〇株式会社 △△処理加工施設
個	体	〇〇〇〇
喫	食	加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください）

### < 食品衛生に関する問い合わせ先 >

名 称	所 在 地	電話番号
東讃保健福祉事務所 衛生課	さぬき市津田町津田 930 番地 2	0879(29)8272
中讃保健福祉事務所 衛生課	丸亀市土器町東八丁目 526 番地	0877(24)9964
西讃保健福祉事務所 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