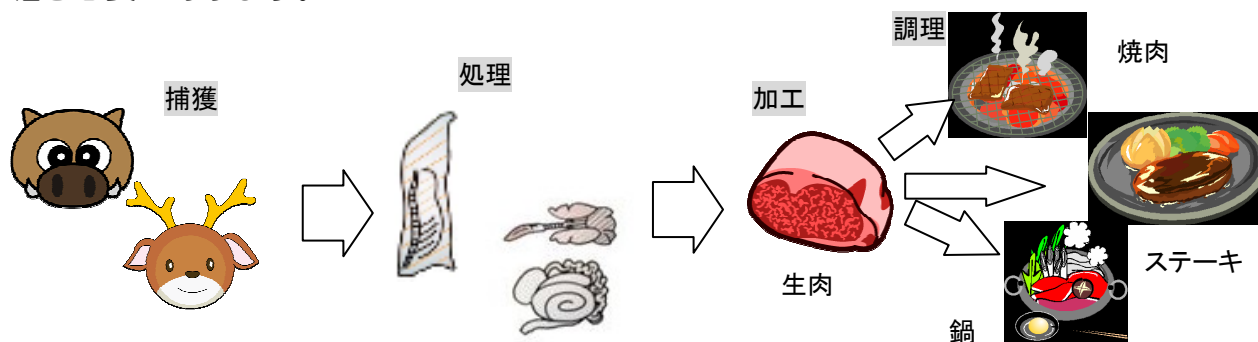


# 野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者 のための

## 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、狩猟から処理、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、取扱いや食べること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。

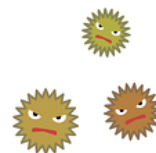


### ○ 野生鳥獣の肉の取扱いや食べることで、注意しなければならない衛生上のリスクとは？

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。

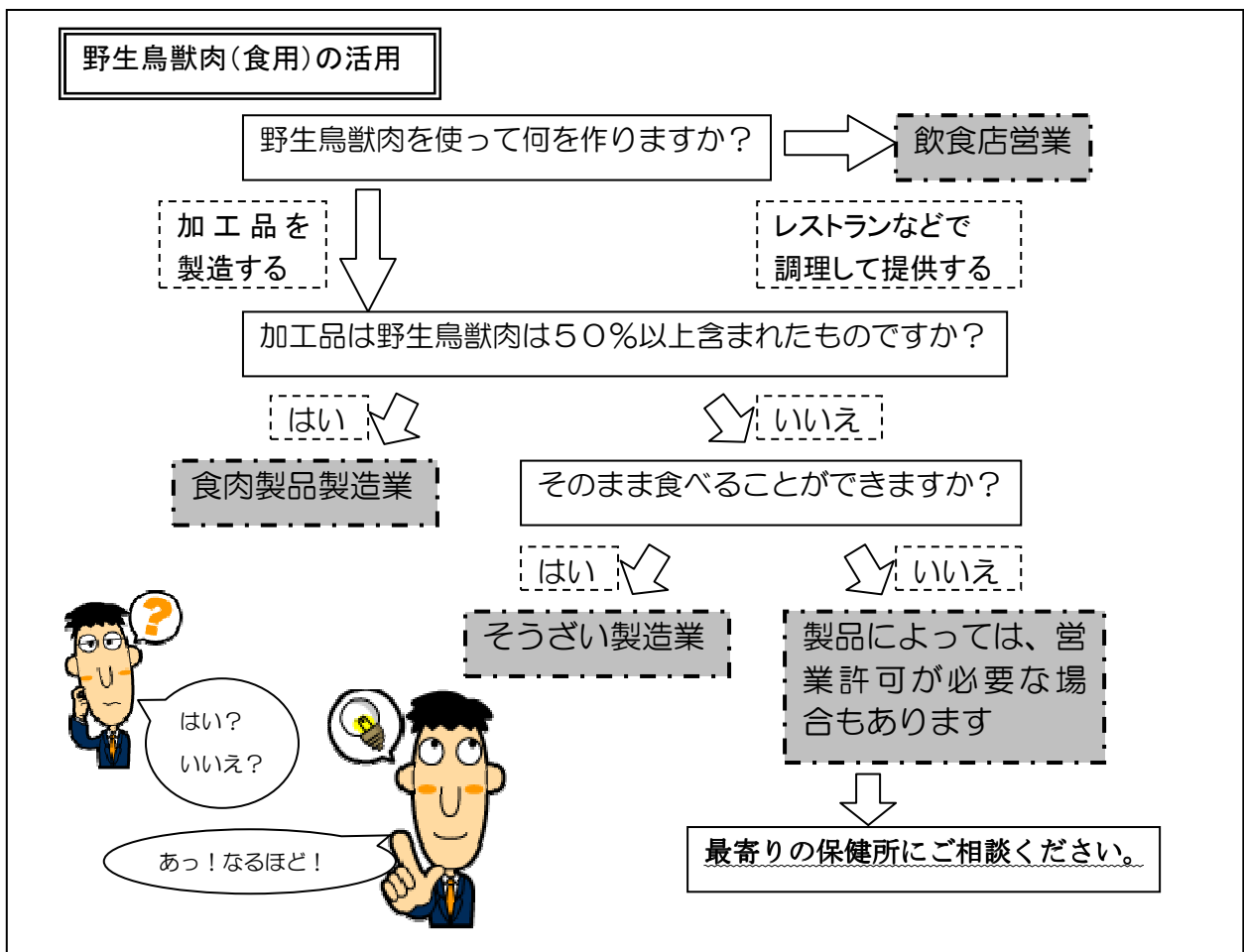
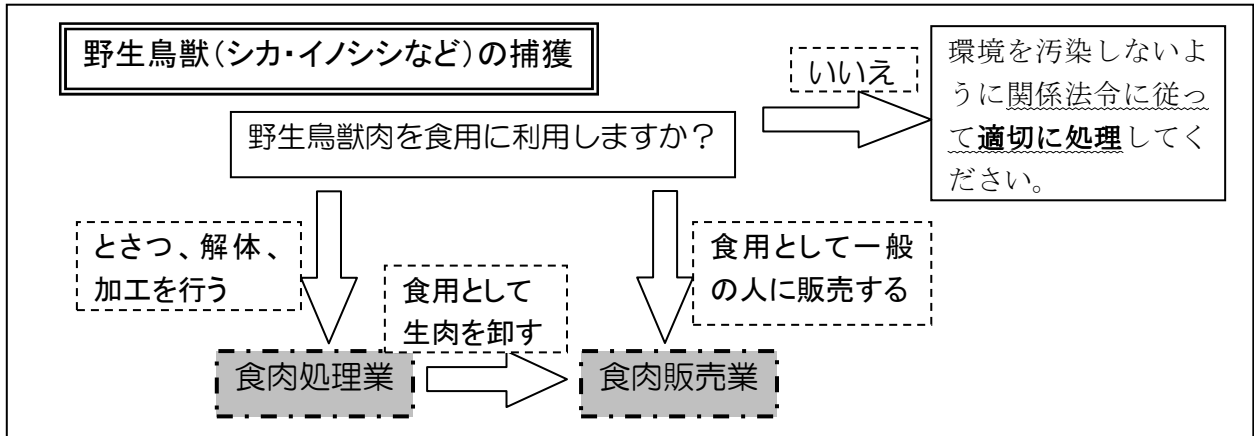
①は、特殊な病気でない限り、しっかりと加熱することで感染の危険性は除去されます。

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、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症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。狩猟者、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。



※ 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。

- (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）以外の獣畜若しく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、及び食肉を細切し食肉販売業に食肉

を卸売りする営業

- (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、ベーコン等を製造する営業
  - (5) そうざい製造業 通常副食物としてそのまま摂食される煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物及びあえ物等を製造する営業
- 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。

また、仕入れ時には、捕獲又は処理についての情報を仕入先から得るとともに、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、仕入れを中止してください。

### 2 野生鳥獣肉の取扱い

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、その旨を処理業者等の仕入先に連絡してください。

### 3 器具等の消毒

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℃以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。



・病原体をつけない  
ふやさない

### 4 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存し、一般の食肉と区別して保管してください。

死滅させる

### 5 食肉製品製造業などの施設における解体

食肉製品製造業などの施設の同一敷地内でと体を解体する場合は、内臓摘出や皮はぎ等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業の施設基準に準じた施設、設備を設け、営業許可申請事項変更届を提出してください。

### 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仕入れ、提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れ、野生鳥獣肉は、十分な加熱調理をし、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、野生鳥獣肉の処理施設で処理され、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、一般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、食品衛生法のほか、JAS法、景品表示法、計量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。

そのため、上記の例のほかに、原産地(「国産」など)、冷凍品及び解凍品にあってはその表示(「解凍品」など)、単位価格の表示(100gあたりの単価)、販売価格などの表示も必要です。

### < 野生鳥獣肉の一般的な表示の例 >

名称	一般的な名称を表示します。(商品名ではありません。) 鳥獣肉の種類、部位など
原材料名	原材料と食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します。
内容量	重量などを表示します。(個数で良い場合もあります。)
保存方法	温度などの保存の方法を表示します。
期限表示	消費期限又は賞味期限を表示します。
製造(加工)者	製造(加工)者の氏名と製造(加工)施設の所在地を表示します。
野生鳥獣の 個体管理番号	野生鳥獣肉の管理のために、個体ごとに付与した番号を表示します。
注意事項など	加熱加工用(十分に加熱してください。)などの健康被害を防止するための情報を表示します。

※ は、野生鳥獣肉の場合に追加される項目です。

### < 狩猟に関する問い合わせ先 >

みどり保全課 087(832)3231

### < 有害鳥獣捕獲に関する問い合わせ先 >

各市町役場 鳥獣害担当へ

### < 農業被害防止や有効利用に関する問合せ先 >

農業経営課 087(832)3411

「イノシシ肉料理レシピ集」に関すること 087(832)3404

### < 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	さぬき市津田町津田 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