

野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン新旧対照表

改正後	改正前
<p><u>野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン</u></p> <p>平成<u>28</u>年<u>3</u>月 島根県健康福祉部薬事衛生課</p> <p>はじめに</p> <p>平成7年、食品の安全性に関する問題の複雑多様化など、食品衛生を取り巻く環境の変化から食品衛生法（昭和22年法律第233号）が改正され、食品の製造段階に HACCP(*1)の概念が盛り込まれ、平成8年に全国各地で起きた腸管出血性大腸菌 O157 の対策などに活用されました。</p> <p>そして、平成13年、わが国で初めて発生した牛海綿状脳症（BSE）や産地偽装表示などによる国民の食に対する不安や不信の高まりの中で、平成15年には食品安全基本法が制定され、科学的根拠に基づき、国民の納得を得ることを目指したリスク分析手法の導入とともに、生産から消費にいたる各段階における安全性の確保を HACCP の概念で管理する、言い換えれば、これまでの川下（食品の最終製造工程）を重視した対策から川上（原材料の生産段階）までの全域にその衛生対策が求められることとなりました。</p> <p>さて、県内で捕獲されているイノシシは、冬季（11月～2月）に行われる狩猟と、有害鳥獣の駆除として猟期以外を中心に行なわれるものを合わせると <u>13,579</u> 頭（平成 <u>26</u> 年度）にのぼり、<u>増加した時期もあったものの、10年前の平成16年度（14,656頭）からほぼ横ばいで推移</u>しています。</p> <p>一方、県内で捕獲されているシカについては <u>2,247</u> 頭（平成 <u>25</u> 年度）にのぼり、平成16年度の <u>390</u> 頭から5倍以上にまで増加しています。</p> <p>こうした中、イノシシ等の野生鳥獣の食肉に起因する健康被害の発生が全国的に散見され、<u>福岡県</u>では平成17年3月に_____加熱不十分の野生猪肉を喫食した者が E 型肝炎に罹患する(*2)という事例が発生しました。</p> <p>ところが、イノシシやシカは、と畜場法（昭和<u>28</u>年法律第114号）におけると畜検査<u>対象の獣畜ではなく_____</u>、食肉として供給する際の疾病</p>	<p><u>猪肉に係る衛生管理ガイドライン</u></p> <p>平成<u>18</u>年<u>9</u>月 島根県健康福祉部薬事衛生課</p> <p>はじめに</p> <p>平成7年、食品の安全性に関する問題の複雑多様化など、食品衛生を取り巻く環境の変化から食品衛生法_____が改正され、食品の製造段階に HACCP (*1)の概念が盛り込まれ、平成8年に全国各地で起きた腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 の対策などに活用されました。</p> <p>そして、平成13年、わが国で初めて発生した牛海綿状脳症（BSE）や産地偽装表示などによる国民の食に対する不安や不信の高まりの中で、平成15年には食品安全基本法が制定され、科学的根拠に基づき、国民の納得を得ることを目指したリスク分析手法の導入とともに、生産から消費にいたる各段階における安全性の確保を HACCP の概念で管理する、言い換えれば、これまでの川下（食品の最終製造工程）を重視した対策から川上（原材料の生産段階）までの全域にその衛生対策が求められることとなりました。</p> <p>さて、県内で捕獲されているイノシシは、冬季（11月～2月）に行われる狩猟と、有害鳥獣の駆除として猟期以外を中心に行なわれるものを合わせると <u>14,656</u> 頭（平成 <u>16</u> 年度）にのぼり、<u>_____10年前の7,022頭（平成6年度）から倍増_____</u>しています。</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>また_____、イノシシ等の野生獣畜の食肉に起因する健康被害の発生もみられ_____、_____平成17年3月には<u>福岡県</u>で加熱不十分の野生猪肉を喫食した者が E 型肝炎に罹患する(*2)という事例も発生しました。</p> <p>ところが、イノシシ_____は、と畜場法_____におけると畜検査の<u>対象獣畜にされておらず</u>、食肉として供給する際の疾病</p>

改正後	改正前
<p>第1 目的</p> <p><u>野生鳥獣は、と畜場法（昭和28年法律第114号）又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）に基づく検査又は確認を受けることなく取引されている。また、野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。</u></p> <p><u>このガイドラインは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、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、狩猟者等が遵守すべき事項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盛り込んだものである。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、具体的な処理方法等を記載している。</u></p> <p>第2 定義</p> <p>このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。</p> <p>1 野生鳥獣</p> <p><u>イノシシ及びシカのことをいう。ただし、その他の鳥類又は哺乳類に属する野生動物で、と畜場法（昭和28年法律第114号）における「獣畜」並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）における「食鳥」以外のものについて、このガイドラインによる衛生管理を行おうとする場合はこの限りではない。</u></p> <p>2 狩猟者等</p> <p><u>野生鳥獣を食用に供することを目的に狩猟又は捕獲する者をいう。</u></p> <p>3 飼育者</p> <p><u>野生鳥獣を食用に供することを目的に飼育する者（捕獲した野生鳥獣をとさつまでの間飼育する者を含む。）をいう。</u></p> <p>4 処理業者</p>	<p>第1 目的</p> <p><u>イノシシは、と畜場法の対象獣畜とされておらず、猪肉は公的な</u> <u>検査</u> <u>を受けることなく取引されている。そのため、衛生的で安全な猪肉の確保を図ることを目的にこのガイドラインを定めるもので、イノシシ又は猪肉を食肉用として処理・販売する者に適用する。</u></p> <p>第2 定義</p> <p>このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。</p> <p>[新設]</p> <p>1 狩猟者等</p> <p><u>野生イノシシを食肉用として</u> 狩猟又は捕獲する者</p> <p>2 飼育者</p> <p><u>イノシシを食肉用として</u> 飼育する者（捕獲した野生イノシシをと殺までの間飼育する者を含む。）</p> <p>3 処理業者</p>

改正後	改正前
<p><u>野生鳥獣を食用に供する目的でとさつ又は解体する者（狩猟者等及び飼育者を除く）であって、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 52 条第 1 項の規定により食肉処理業の許可を受けている者をいう。</u></p> <p>1)～5) 〔削除〕</p> <p>〔削除〕</p> <p>5 処理施設</p> <p><u>処理業者が野生鳥獣のとさつ又は解体を行うために法第 52 条第 1 項の規定による食肉処理業の許可を受けている施設をいう。</u></p> <p>第 3 狩猟者等が遵守すべき事項</p> <p>1 銃による狩猟</p> <p>1) <u>野生鳥獣を銃殺する場合には、単弾（ライフル弾又はスラッグ弾）を使用し、散弾を使用しないこと。</u></p> <p>2) <u>腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。</u></p> <p>3) <u>狩猟前には、別表 1 のイ及びロについて、狩猟後には別表 1 のハからルについて確認すること。</u></p> <p>2 わなによる狩猟</p> <p>1) <u>捕獲時の状況を十分観察し、別表 1 のイからルの異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷又は炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。</u></p> <p>2) <u>わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、生体で処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。</u></p>	<p><u>イノシシを食肉用として処理する者（狩猟者等及び飼育者を除く）で_____、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 52 条第 1 項の規定により次_____の許可を受けている者をいう。</u></p> <p>1) <u>飲食店営業</u></p> <p>2) <u>食肉販売業</u></p> <p>3) <u>食肉処理業</u></p> <p>4) <u>そうざい製造業</u></p> <p>5) <u>食肉製品製造業</u></p> <p>4 <u>イノシシの処理</u></p> <p><u>イノシシのと殺、放血、又は解体（内臓摘出、皮はぎ及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く。）を行うこと</u></p> <p>5 処理施設</p> <p><u>処理業者がイノシシの処理_____を行うために法第 52 条第 1 項の_____許可を受けている施設をいう。</u></p> <p>第 3 狩猟者等が遵守すべき事項</p> <p>1 銃殺_____</p> <p><u>イノシシを銃殺する場合には、単弾_____を使用し、散弾を使用しないこと。</u></p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p>

改正後	改正前
<p>3) <u>屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。</u></p> <p>3 <u>狩猟方法について記録を作成し、処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。</u></p> <p>4 <u>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認</u></p> <p>1) <u>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼育した個体を含む）の外見及び挙動に別表1に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。</u></p> <p>2) <u>狩猟者等は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。</u></p> <p>3) <u>既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。</u></p> <p>4) <u>別表1の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。</u></p> <p>5 放血</p> <p>1) <u>野生鳥獣の放血に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、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること。また、使用するナイフ等について、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。</u></p> <p>2) <u>放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。</u></p> <p>3) <u>切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触す</u></p>	<p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>2 放血</p> <p>1) <u>イノシシ</u>の放血に使用するナイフ等は、使用する直前に_____消毒すること。_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p>

改正後	改正前
<p><u>ることによる汚染がないようにすること。</u></p> <p>4) <u>_____切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。</u></p> <p>5) <u>胸部を撃った個体にあつては、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。</u></p> <p>6) <u>放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。</u></p> <p>7) <u>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、食用に供さないこと。</u></p> <p>8) <u>狩猟現場等の屋外で放血したと体は、速やかに処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。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。</u></p> <p>9) <u>処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。</u></p> <p>10) <u>狩猟個体を1頭ずつシートで覆うこと等により、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。</u></p> <p>11) <u>運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあつては、食用に供さないこと。</u></p> <p>12) <u>運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染拡大を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。</u></p> <p>13) <u>狩猟者等は、捕獲から搬入まで別表2に掲げる情報について記録を作成し、処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。</u></p>	<p>2) <u>皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。</u></p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>3) <u>狩猟現場等の屋外で放血したと体は、速やかに処理施設に搬入すること。_____</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p>
<p>6 解体</p> <p>解体は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。<u>ただし、狩猟現場から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、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点</u></p>	<p>3 解体</p> <p>解体は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

改正後	改正前
<p>からやむを得ない場合で、次の事項を遵守して行う内臓摘出についてはこの限りではない。なお、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すること。</p>	
<p>1) 内臓摘出に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、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、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。</p>	〔新設〕
<p>2) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。</p>	〔新設〕
<p>3) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は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。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。</p>	〔新設〕
<p>ア) 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。</p>	
<p>イ) 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。</p>	
<p>ウ) 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。</p>	
<p>エ) 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</p>	

改正後	改正前	
<p><u>たつては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。</u></p> <p><u>オ) 摘出した内臓については、「第7 衛生的措置基準」の4により異常の有無を確認すること。</u></p> <p><u>4) 摘出した内臓について、「第6 野生鳥獣肉処理責任者の設置等」の2の講習の受講等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者等が異常の有無を確認し記録すること。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さないこと。なお、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。胃及び腸を除く内臓については、処理施設に搬入し、処理業者による異常の有無の確認を受けること。</u></p> <p><u>5) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。</u></p> <p><u>6) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。</u></p> <p><u>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、狩猟した場所に放置してはならないこと。</u></p> <p>【別表1】狩猟前後に確認すべき事項</p>	<p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p>	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="164 1503 764 2051"> <p><u>イ 足取りがおぼつかないもの</u></p> <p><u>ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</u></p> <p><u>ハ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの</u></p> <p><u>ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</u></p> <p><u>ホ 脱毛が著しいもの</u></p> <p><u>ヘ 痩せている度合いが著しいもの</u></p> <p><u>ト 大きな外傷が見られるもの</u></p> <p><u>チ 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く見られるもの</u></p> <p><u>リ 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)等が多く見られるもの</u></p> <p><u>ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの</u></p> <p><u>ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの</u></p> </td> </tr> </tbody> </table>	<p><u>イ 足取りがおぼつかないもの</u></p> <p><u>ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</u></p> <p><u>ハ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの</u></p> <p><u>ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</u></p> <p><u>ホ 脱毛が著しいもの</u></p> <p><u>ヘ 痩せている度合いが著しいもの</u></p> <p><u>ト 大きな外傷が見られるもの</u></p> <p><u>チ 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く見られるもの</u></p> <p><u>リ 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)等が多く見られるもの</u></p> <p><u>ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの</u></p> <p><u>ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの</u></p>	<p>[新設]</p>
<p><u>イ 足取りがおぼつかないもの</u></p> <p><u>ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</u></p> <p><u>ハ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの</u></p> <p><u>ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</u></p> <p><u>ホ 脱毛が著しいもの</u></p> <p><u>ヘ 痩せている度合いが著しいもの</u></p> <p><u>ト 大きな外傷が見られるもの</u></p> <p><u>チ 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く見られるもの</u></p> <p><u>リ 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)等が多く見られるもの</u></p> <p><u>ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの</u></p> <p><u>ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの</u></p>		

改正後	改正前
<p>【別表 2】 狩猟者等が記録すべき事項</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>イ 狩猟者等の氏名及び免許番号</p> <p>ロ 狩猟者等の健康状態</p> <p>ハ 狩猟した日時、場所、天候等</p> <p>ニ 狩猟方法</p> <p>ホ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等</p> <p>ヘ 損傷の有無や部位</p> <p>ト 「第 3 狩猟者等が遵守すべき事項」の 4 の 1) に掲げる異常の確認結果</p> <p>チ 推定年齢、性別及び推定体重</p> <p>リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無</p> <p>ヌ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓や臭気の異常の有無等</p> <p>ル 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法</p> <p>ヲ 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間</p> </div> <p>第 4 飼育者が遵守すべき事項</p> <p>1 〔略〕</p> <p>2 動物用医薬品の使用履歴 飼育鳥獣 <u> </u> に動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録しておくこと。</p> <p>3 使用履歴の提供 飼育鳥獣 <u> </u> を処理業者等に出荷する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。</p> <p>4 出荷前の異常の確認 <u>処理施設に出荷する前に「第 3 狩猟者等が遵守すべき事項」の 4 の 1) について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。</u></p> <p>第 5 処理施設の構造基準</p> <p><u>野生鳥獣の処理を行う施設の構造は 食品衛生法施行条例（平成 11 年島根県条例第 51 号。以下、「条例」という。）別表第 2 に規定する事項のほか、次のとおりとする。</u></p> <p>1 〔略〕</p> <p><u>2 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を設けることが望ましい。</u></p>	<p>〔新設〕</p> <p>第 4 飼育者が遵守すべき事項</p> <p>1 〔略〕</p> <p>2 動物用医薬品の使用履歴 飼育<u>イノシシ</u>に動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録しておくこと。</p> <p>3 使用履歴の提供 <u>飼育イノシシ</u>を処理業者等に出荷する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。</p> <p>〔新設〕</p> <p>第 5 処理施設の構造基準</p> <p><u>イノシシの処理を行う施設の構造は、食品衛生法施行条例（平成 11 年島根県条例第 51 号。以下、「条例」という。）別表第 2 に規定する事項のほか、次のとおりとする。</u></p> <p>1 〔略〕</p> <p>〔新設〕</p>

改正後	改正前
<p>第6 <u>野生鳥獣肉処理責任者の設置等</u></p> <p>1 処理業者は、その従事者のうちから<u>野生鳥獣肉</u>の処理にあたる責任者(以下、「<u>野生鳥獣肉処理責任者</u>」という。)を置くこと。</p> <p>2 処理業者は、<u>野生鳥獣肉処理責任者</u>に知事が行う講習を受けさせること。</p> <p>3 [略]</p> <p>4 <u>処理業者は、野生鳥獣の狩猟者等と契約する際に、狩猟者等が2の講習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></p> <p>第7 衛生的措置基準</p> <p><u>野生鳥獣の処理又は野生鳥獣肉の加工若しくは調理を行う際の衛生的措置の基準は、条例別表第1に規定する事項のほか、次のとおりとする。</u></p> <p>1 即日処理の原則</p> <p>1) 捕獲され、<u>とさつ</u>、放血されたと体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。</p> <p>2) [略]</p> <p>3) と体の搬入時又は解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。</p> <p>ア) <u>野生鳥獣の捕獲の日時</u>、<u>方法</u>及び<u>場所</u></p> <p>イ)～カ) [略]</p> <p>2 <u>とさつ</u>、放血作業を処理施設で行う場合の措置</p> <p>1) <u>とさつ</u>、放血は、<u>とさつ放血皮はぎ室</u>で行うこと。</p> <p>2) <u>とさつ</u>前に、別表<u>3</u>に定める項目について<u>野生鳥獣肉処理責任者</u>に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。</p> <p>3)～4) [略]</p> <p>5) <u>個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具は、1頭を処理するごとに(外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下5及び7において同じ。)摂氏83度以上の温湯を用いること等により確実に洗浄・消毒すること。</u></p> <p>6) [略]</p>	<p>第6 <u>猪</u>肉処理責任者の設置</p> <p>1 処理業者は、その従事者のうちから<u>猪</u>肉の処理にあたる責任者(以下、「<u>猪</u>肉処理責任者」という。)を置くこと。</p> <p>2 処理業者は、<u>猪</u>肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。</p> <p>3 [略]</p> <p>[新設]</p> <p>第7 衛生的措置基準</p> <p><u>イノシシの処理</u>を行う際の衛生的措置の基準は、条例別表第1に規定する事項のほか、次のとおりとする。</p> <p>1 即日処理の原則</p> <p>1) 捕獲され、<u>放血</u>されたと体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。</p> <p>2) [略]</p> <p>3) と体の搬入時又は解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。</p> <p>ア) <u>イノシシの捕獲の日時</u>、<u>捕獲の方法</u>及び<u>捕獲場所</u></p> <p>イ)～カ) [略]</p> <p>2 <u>と殺</u>、放血作業を処理施設で行う場合の措置</p> <p>1) <u>と殺</u>、放血は、<u>と殺放血皮はぎ室</u>で行うこと。</p> <p>2) <u>と殺</u>前に、別表<u>1</u>に定める項目について<u>猪</u>肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。</p> <p>3)～4) [略]</p> <p>5) <u>放血に使用するナイフ等</u>は、<u>使用直前に</u> <u>確実に</u> 消毒すること。</p> <p>6) [略]</p>

改正後	改正前
<p>7) 解体前に次の事項を記録し、3年間<u>保存</u>すること。</p> <p>ア) <u>野生鳥獣の飼育場所</u></p> <p>イ) ～カ) [略]</p> <p>8) <u>放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。</u></p> <p>9) <u>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></p> <p>10) <u>手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この項において同じ。）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></p> <p>3 解体前の措置</p> <p>1) と体を解体する前に、別表<u>4</u>に定める項目について<u>野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。</u></p> <p>2) 異常があったと体は、食肉に供しないこと。<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></p> <p>3) <u>泥等による体表の汚染が著しい個体は、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。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></p> <p>4) <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し、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、当該記録を3年間保存すること。</u></p> <p>5) <u>搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者等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</u></p>	<p>7) 解体前に次の事項を記録し、3年間<u>保管</u>すること。</p> <p>ア) <u>イノシシ</u>の飼育場所</p> <p>イ) ～カ) [略]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>3 解体前の措置</p> <p>1) と体を解体する前に、別表<u>2</u>に定める項目について<u>猪</u>肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。</p> <p>2) 異常があったと体は、食肉に供しないこと。</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>3) <u>解体前に、</u></p> <p>_____、</p> <p>飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p>

改正後	改正前
<p><u>すること。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></p>	
<p>6) <u>搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、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></p>	〔新設〕
<p>7) <u>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。</u></p>	〔新設〕
<p>8) <u>狩猟後、一時的に飼育された野生鳥獣については、「第3 狩猟者等が遵守すべき事項」の4の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、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。</u></p>	〔新設〕
<p>4 内臓摘出時の措置</p>	4 内臓摘出時の措置
<p>1) <u>内臓摘出は、とさつ放血皮はぎ室で行うこと。</u></p>	1) <u>内臓摘出は、と殺放血皮はぎ室で行うこと。</u>
<p>2) 〔略〕 〔削除〕</p>	2) 〔略〕
<p>3) <u>内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。</u></p>	3) <u>開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。</u>
<p>ア) <u>個体が消化管の内容物により汚染されないうよう適切に行うこと。</u></p>	4) <u>内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。</u> 〔新設〕
<p>イ) <u>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></p>	〔新設〕
<p>ウ) <u>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></p>	〔新設〕
<p>エ) <u>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></p>	〔新設〕
<p>オ) <u>個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</u></p>	〔新設〕
<p>〔削除〕</p>	5) <u>腸管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。</u>

改正後	改正前
<p>4) 摘出した内臓や枝肉は、別表5に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、また、狩猟者等が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を処理施設に搬入しない場合については狩猟者等が作成した記録により異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。</p> <p>5) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、以下の措置をとる _____ こと。</p> <p>ア) 内臓廃棄の判断</p> <p>① 内臓の所見において、国ガイドラインの別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。</p> <p>② 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。</p> <p>③ 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。</p> <p>イ) 個体の全部廃棄の判断</p> <p>① 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、国ガイドラインの別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。</p> <p>② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。</p>	<p>6) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について猪 _____ 肉処理責任者に異常の有無を確認させ、 _____</p> <p>_____ その結果を記録し、3年間保存すること。</p> <p>7) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、<u>その全てを食肉に供しないこと。</u></p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p>

改正後	改正前
<p><u>扱を中止し、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すること。</u></p> <p>6) <u>仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。</u></p> <p>9 <u>飲食店営業等における措置</u></p> <p><u>飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏 75 度で 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決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、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すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。</u></p> <p>10 <u>廃棄物等の処理</u></p> <p>1) <u>不要な内臓、胃腸内容物、皮等の廃棄物は容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等関係法令に基づき適正に処理すること。</u></p> <p>2) [略]</p> <p>11 <u>その他</u></p> <p>1) <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></p> <p>2) <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が望ましいこと。</u></p> <p>3) <u>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。</u></p> <p>4) <u>冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつ</u></p>	<p>[新設]</p> <p>[新設]</p> <p>7 <u>廃棄物等の処理</u></p> <p>1) <u>不要な内臓、胃腸内容物、皮等の廃棄物は_____処理室から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等により_____適正に処理すること。</u></p> <p>2) [略]</p> <p>[新設]</p>

改正後	改正前
<p><u>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></p> <p>*3：トリミング 〔略〕</p> <p>*4：グリーストラップ 〔略〕</p>	<p>*3：トリミング 〔略〕</p> <p>*4：グリーストラップ 〔略〕</p>
<p>【別表3】とさつ前に確認すべき事項</p> <p>イ 高熱を呈しているもの</p> <p>ロ 神経症状を呈し、<u>挙動に異常があるもの</u></p> <p>ハ <u>足取りがおぼつかないもの</u></p> <p>ニ 異常な鼻漏・鼻汁、<u>よだれ（流涎）、せき（発咳）の著しいもの</u></p> <p>ホ <u>脱毛が著しいもの</u></p> <p>ヘ <u>痩せている度合いが著しいもの</u></p> <p>ト 顔面（鼻部）その他に<u>異常な形（奇形、腫瘤等）を有するもの</u></p> <p>チ 口腔、口唇、舌、乳房、<u>ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの</u></p> <p>リ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの</p>	<p>【別表1】と殺前に確認すべき事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高熱を呈しているもの ・ <u>神経症状を呈しているもの</u> ・ <u>跛行や歩様の蹠踉なもの</u> ・ 異常な鼻漏・鼻汁、<u>流涎、発咳の著しいもの</u> ・ <u>著しい脱毛のあるもの</u> ・ <u>削瘦の著しいもの</u> ・ 顔面（鼻部）その他に<u>奇形</u>を呈するもの ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄<u>等に水疱</u>や<u>びらん、潰瘍等を多数形成しているもの</u> ・ 下痢の著しい<u>もの</u>
<p>【別表4】解体前にすべき事項</p> <p>イ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの</p> <p>ロ <u>脱毛が著しいもの</u></p> <p>ハ <u>痩せている度合いが著しいもの</u></p> <p>ニ 顔面（鼻部）その他に<u>異常な形（奇形、腫瘤等）を有するもの</u></p> <p>ホ 口腔、口唇、舌、乳房、<u>ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの</u></p> <p>ヘ <u>創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）に浮腫を形成しているもの</u></p> <p>ト <u>天然孔、排出物及び可視粘膜の状態</u></p>	<p>【別表2】解体前にすべき事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの ・ <u>著しい脱毛のあるもの</u> ・ <u>削瘦の著しいもの</u> ・ 顔面（鼻部）その他に<u>奇形</u>を呈するもの ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄<u>等に水疱</u>や<u>びらん、潰瘍等を多数形成しているもの</u> ・ <u>創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）に浮腫を形成しているもの</u> 〔新設〕

改正後	改正前
<p>【別表5】解体時に確認すべき事項</p> <ul style="list-style-type: none"> イ 心筋炎、心内膜炎 ロ 重度の肺炎、巣状壊死、硬結 ハ 肝臓の腫大、壊死斑 ニ 脾臓の腫大、壊死斑 ホ 胸水、腹水の増量 ヘ 胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑 ト 腸管膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、結節、乾酪壊死 チ 腎臓の腫大、壊死斑、出血斑 リ 黄疸の著しいもの ヌ 多臓器にわたる水腫 ル 多臓器又は全身性にわたる腫瘍 ヲ 全身性の寄生虫症 	<p>【別表3】解体時に確認すべき事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 心筋炎、心内膜炎 ・ 重度の肺炎、巣状壊死、硬結 ・ 肝臓の腫大、壊死斑 ・ 脾臓の腫大、壊死斑 ・ 胸水、腹水の増量 ・ 胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑 ・ 腸管膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、結節、乾酪壊死 ・ 腎臓の腫大、壊死斑、出血斑 ・ 黄疸の著しいもの ・ 多臓器にわたる水腫 ・ 多臓器又は全身性にわたる腫瘍 ・ 全身性の寄生虫症
<p>第8 食肉の製品等検査</p> <p>1 カット肉について、次のとおり製品検査を実施すること。</p> <p>1) 検査対象：<u>カット肉のカット面</u> 2)～4) [略]</p> <p>2 [略]</p> <p><u>3 施設の設定・器具等についても同様に検査をおこなうことが望ましい。</u></p> <p><u>4 検査結果は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。</u></p>	<p>第8 食肉の製品検査</p> <p>1 カット肉について、次のとおり製品検査を実施すること。</p> <p>1) 検査対象：<u>ブロック肉(カット面)</u> 2)～4) [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>[新設]</p> <p>[新設]</p>
<p>第9 販売時における措置</p> <p><u>1 生食に供する目的での販売は行わないこととし、また、表示については、食品表示法(平成25年法律第70号)その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。</u></p> <p>[削除]</p> <p>[削除]</p> <p>1) 生食用ではない旨</p> <p>2) <u>野生鳥獣肉の個体番号</u></p> <p><u>2 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すること。</u></p>	<p>第9 出荷・販売に係る措置</p> <p><u>1 生食用の出荷・販売は行わないこととし、また、表示については、法第19条第1項</u> <u>その他関係法令に定められた事項</u> <u>のほか、次の事項を表示すること。</u></p> <p><u>1 生食用の出荷又は販売は行わないこと。</u></p> <p><u>2 出荷又は販売する際には、次の事項を表示すること。</u></p> <p>1) 生食用ではない旨</p> <p>2) <u>猪肉の個体番号</u></p> <p>[新設]</p>
<p>第10 消費時(自家消費を含む)における措置</p> <p>1 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するた</p>	<p>[新設]</p>

改正後	改正前
<p><u>め、中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。</u></p> <p><u>2 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。</u></p> <p><u>3 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。</u></p> <p>第 11 野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策</p> <p><u>1 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等をする。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。</u></p> <p><u>2 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。</u></p>	<p>[新設]</p>