

野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

平成28年3月

島根県健康福祉部薬事衛生課

はじめに

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。

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。

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13,579頭（平成26年度）にのぼり、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しています。

一方、県内で捕獲されているシカについては2,247頭（平成25年度）にのぼり、平成16年度の390頭から5倍以上にまで増加しています。

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、福岡県では平成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。

ところが、イノシシやシカは、と畜場法（昭和28年法律第114号）におけると畜検査対象の獣畜ではなく、食肉として供給する際の疾病確認や解体時における衛生対策などが充分に行われる体制にはなっていません。

そこで、当県においては、と畜検査の対象となっていない猪肉に対するリスクを軽減し、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCPの概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を平成18年9月に作成しました。

平成26年11月、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（以下、「国ガイドライン」といいます。）を策定・公表したことを受けて、これ

まで「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」が対象としていなかったシカも対象とするなど所要の改正を行い、今般、「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」として改定しました。

県内で野生鳥獣を捕獲、処理し、食肉として出荷される方々が、このガイドラインを指針として、より安全で安心できる野生鳥獣肉を提供できるよう望むものです。

また、このガイドラインはイノシシ及びシカを念頭に作成していますが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべき内容としています。

さらに、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う方々が参考とすることも可能です。

なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成したものです。今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していくこととしています。

*1 : HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

従来、製造された食品の安全性の確認は、最終製品の抜取り検査により行われてきました。この場合、危険な食品が市場に流通し健康被害を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対して HACCP 方式は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し(HA)、その危害を防止するための重要管理点 (CCP) を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取ることで、不良製品の出荷を未然に防止するシステムです。

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理の手法で、日本でも多くの食品製造業などに導入されています。

*2 : E型肝炎

E型肝炎ウイルスによる急性肝炎で、劇症肝炎を引き起こすこともあります。

これまでの感染例の多くは開発途上国の生水などに起因するものでしたが、近年、国内の豚からE型肝炎ウイルスが検出され、また、野生のイノシシやシカの肝臓や肉を生食したことによるヒトへの感染例が報告されるようになりました。

E型肝炎ウイルスは熱には弱く、通常の加熱調理で感染力はなくなります。

第1 目的

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。

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。

第2 定義

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。

1 野生鳥獣

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。

2 狩猟者等

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。

3 飼育者

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。

4 処理業者

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。

5 処理施設

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。

第3 狩猟者等が遵守すべき事項

1 銃による狩猟

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) 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。

2 わなによる狩猟

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) 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。

- 3) 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。

4 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

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- 4) 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。

5 放血

- 1) 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。
- 2) 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。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。
- 3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- 4) 切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
- 5) 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一助骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- 6) 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。
- 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、食用に供さないこと。
- 8) 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。
- 9) 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。
- 10) 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。
- 11) 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。
- 12) 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。
- 13) 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。

6 解体

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。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。

- 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。
- 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。
- 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、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
- 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。
- 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。

6) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。

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、狩猟した場所に放置してはならないこと。

【別表1】 狩猟前後に確認すべき事項

- | | |
|---|--|
| イ | 足取りがおぼつかないもの |
| ロ | 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの |
| ハ | 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの |
| ニ | ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの |
| ホ | 脱毛が著しいもの |
| ヘ | 痩せている度合いが著しいもの |
| ト | 大きな外傷が見られるもの |
| チ | 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られるもの |
| 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 |
| ヌ | 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの |
| ル | その他、外見上明らかな異常が見られるもの |

【別表2】 狩猟者等が記録すべき事項

- | | |
|---|------------------------------------|
| イ | 狩猟者等の氏名及び免許番号 |
| ロ | 狩猟者等の健康状態 |
| ハ | 狩猟した日時、場所、天候等 |
| ニ | 狩猟方法 |
| 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 |
| ヘ | 損傷の有無や部位 |
| 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 |
| チ | 推定年齢、性別及び推定体重 |
| リ | 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無 |
| ヌ | 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓や臭気の異常の有無等 |
| ル | 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法 |
| 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 |

第4 飼育者が遵守すべき事項

1 動物用医薬品の適正使用

動物用医薬品は、説明書に従い適正に使用すること。また、使用指示書がある場合には、指示書に記載されている事項を遵守すること。

2 動物用医薬品の使用履歴

飼育鳥獣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。

3 使用履歴の提供

飼育鳥獣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。

4 出荷前の異常の確認

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。

第5 処理施設の構造基準

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。

1 と体又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、とさつ放血皮はぎ室及び食肉処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。

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。

第6 野生鳥獣肉処理責任者の設置等

1 処理業者は、その従事者のうちから野生鳥獣肉の処理にあたる責任者(以下、「野生鳥獣肉処理責任者」という。)を置くこと。

2 処理業者は、野生鳥獣肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。

3 講習会の受講資格や講習内容については別に定める。

4 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。

第7 衛生的措置基準

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。

1 即日処理の原則

- 1) 捕獲され、とさつ、放血されたと体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。
- 2) 搬入日に処理を行うことができないと体は、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- 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。
 - ア) 野生鳥獣の捕獲の日時、方法及び場所
 - イ) 捕獲者名
 - ウ) 放血日時、放血場所
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時

2 とさつ、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) とさつ、放血は、とさつ放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) とさつ前に、別表3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、その結果を記録し、3年間保存すること。
- 3) 異常があった生体は、処理施設でのとさつを行わず、また、食肉に供しないこと。
- 4) とさつ前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
- 5) 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。
- 6) 放血部位の切開は、最小限とすること。
- 7) 解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。
 - ア) 野生鳥獣の飼育場所

- イ) 飼育者名
 - ウ) 放血日時
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時
- 8) 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。
 - 9) 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。
 - 10) 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、その都度洗淨・消毒すること。

3 解体前の措置

- 1) と体を解体する前に、別表4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、その結果を記録し、3年間保存すること。
- 2) 異常があったと体は、食肉に供しないこと。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗淨・消毒すること。
- 3) 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淨すること。また、洗淨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、体表の洗淨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。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) 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。
- 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。
- 8) 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。

4 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、とさつ放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) 解体処理の各工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないこと。
- 3) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
 - 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。
 - イ) 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。
 - ウ) 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。
 - エ) 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。
 - オ) 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。
- 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。
- 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。
 - ア) 内臓廃棄の判断
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - イ) 個体の全部廃棄の判断
 - 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。
 - 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。
- 6) 内臓の摘出は専用の作業台の上で、又は、と体を懸吊し行うこと。

5 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、とさつ放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) 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。
- 3) はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) 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。
- 7) 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。
- 8) 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- 9) 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ため、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。
- 10) 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。
- 11) 皮はぎは専用の作業台の上で、又は、と体を懸吊し行うこと。

6 背割り時の措置

- 1) 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。
- 2) 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 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

7 枝肉の洗浄時の措置

- 1) 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。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。
- 2) 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
- 3) 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。

8 細切（カット）時の措置

- 1) カットは、食肉処理室で行うこと。
- 2) カットは、専用の作業台の上で行うこと。
- 3) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏 83 度以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、摂氏 10 度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏 -15 度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- 4) 獣毛が付着した部分その他の汚染部分を確実にトリミング(*3)すること。
- 5) 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施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び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確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、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、直ちに取扱を中止し、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。
- 6) 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。

9 飲食店営業等における措置

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。

10 廃棄物等の処理

- 1) 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。
- 2) 汚水はグリーストラップ(*4)などの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、放流すること。

11 その他

- 1) 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。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 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。

*3：トリミング

肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいいます。

*4：グリーストラップ

排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置です。浄化作用はほとんどないため、日常的に点検し残留物を除去することが必要です。できるだけ専用の排水処理装置などを設置し、周辺環境への汚濁負荷を軽減して下さい。

【別表3】 とさつ前に確認すべき事項

- イ 高熱を呈しているもの
- ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ハ 足取りがおぼつかないもの
- ニ 異常な鼻漏・鼻汁、よだれ（流涎）、せき（発咳）の著しいもの
- ホ 脱毛が著しいもの
- ヘ 痩せている度合いが著しいもの
- ト 顔面（鼻部）その他に異常な形（奇形、腫瘤等）を有するもの
- チ 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
- リ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの

【別表4】 解体前に確認すべき事項

- イ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- ロ 脱毛が著しいもの
- ハ 痩せている度合いが著しいもの
- ニ 顔面（鼻部）その他に異常な形（奇形、腫瘤等）を有するもの
- ホ 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
- ヘ 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
- ト 天然孔、排出物及び可視粘膜の状態

【別表5】 解体時に確認すべき事項

- 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

第8 食肉の製品等検査

- 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。
 - 1) 検査対象：カット肉のカット面
 - 2) 検査頻度：年2回（シーズン当初及びシーズン中）
ただし、良好な検査結果が安定的に継続している場合は、検査頻度を減らすことができる。
 - 3) 検査項目：大腸菌群数
 - 4) 目標値：100個/cm²以下
- 2 検査結果が目標値を超過した場合は、その原因を調査し、再検査を実施すること。
- 3 施設の設備・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。
- 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。

第9 販売時における措置

- 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。
 - 1) 生食用ではない旨
 - 2) 野生鳥獣肉の個体番号
- 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。

第10 消費時（自家消費を含む）における措置

- 1 野生鳥獣肉による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。
- 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。

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。

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

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行うこと。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。

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。