

福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

福岡県保健医療介護部生活衛生課

福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

平成21年 4月 1日 策定

平成21年10月30日 改正

令和 7年 2月26日 改正

第1 目的

イノシシ及びニホンジカ等を食肉として有効活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

しかし、これらの野生鳥獣の肉は、と畜場で公的な検査を受けることなく取り引きされており、喫食に伴うE型肝炎等の人獣共通感染症や食中毒の発生も見られることから、狩猟者、食肉処理業者及び行政等関係者が各々の責務を果たし、衛生管理を遵守することにより、より衛生的で安全性の高い狩猟肉を供給することを目的に、このガイドラインを定めることとします。

第2 ガイドラインの位置付け

食肉処理・販売については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）や福岡県食品衛生法施行条例（平成12年3月29日福岡県条例第17号、以下「条例」という。）その他関係法令等で必要事項が定められていますが、狩猟肉を食肉として活用するうえでは、これに加えて衛生面で配慮しなければならない事項があり、厚生労働省により「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されています。

本ガイドラインは、食品衛生法等でカバーされない部分を中心に、本県における野生鳥獣肉の衛生的な処理や取扱う上での望ましい基準を取りまとめたものです。

なお、本ガイドラインの適用範囲は、北九州市、福岡市及び久留米市を除く福岡県内とします。

第3 ガイドラインの対象鳥獣

近年、県内でも生息数が著しく増加しているイノシシ及びニホンジカ（以下「イノシシ等」という。）を対象とします。

第4 用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は、次のとおりとします。

1 狩猟者等

野生鳥獣を食肉として販売することを目的に又は有害駆除することを目的に捕獲又は飼育する者

2 イノシシ肉等

食用に供することを目的に処理・販売・提供されるイノシシ等の肉及び内臓

3 食品営業者

イノシシ肉等を処理・販売・提供する者で、食品衛生法第55条第1項の規定による営業許可を受けている者

4 獣肉処理業者

「3 食品営業者」のうち、食肉処理業の許可を受けた者（解体されたイノシシ肉等を分割又は細切するのみの者、及び自家消費のために処理する狩猟者等を除く。）

5 獣肉処理施設

獣肉処理業者が食肉処理業の営業許可を受けた施設

6 と体

獣肉処理施設が食肉利用するために受け入れ、とさつしたイノシシ等の個体

7 処理

とさつ・放血、解体（はく皮、内臓摘出）からカット（枝肉等の分割、脱骨、細切）までの行為（枝肉の細切のみを行うことを除く。捕獲現場等の屋外でとさつされた場合は、とさつ・放血を行うことを除く。）

第5 狩猟者等の遵守事項

1 感染症対策

イノシシ肉等を取り扱う際には、食品を取り扱う者として、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号、以下「規則」という。）第66条の2第1項（別表第17の7「食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理」）に規定される事項の他、次の基準も併せて遵守に努めてください。

- （1）血液等を介する人獣共通感染症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は覆い等をしてください。また、ダニ等の衛生害虫対策として、長袖、長ズボン、手袋等を着用し、できる限り個体に直接触れないようにしてください。ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合は、医療機関を速やかに受診してください。
- （2）血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる際にはゴム又は合成樹脂製の手袋を着用するなどして体液等と直接接触しないようにしてください。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してください。

2 捕獲

- （1）銃器による捕獲をする場合は、食肉への異物混入のリスクを避けるため、散弾（スラッグ弾（一発弾）を除く。）は使用しないでください。また、腹部内臓を打ち抜いた個体は、食中毒起因菌等が食肉に付着する可能性があるため、食用として使用しないでください。
- （2）外見に次のような異常が見られた個体（わな捕獲した個体を含む）は、処理施設へ搬入しないでください。また、食の安全・安心確保に向け、関係機関等^{資料1}へ情報提供を行ってください。

ア 足取りがおぼつかないもの

イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの

- ウ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの
- エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- オ 脱毛が著しいもの
- カ 痩せている度合いが著しいもの
- キ 大きな外傷が見られるもの
- ク 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの（3箇所以上）
- ケ 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
- コ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの

（3）捕獲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てください。
捕獲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、当該地域で捕獲した個体を食用として使用しないでください。

（4）捕獲を行う前に既に死亡している個体は、食用にしないでください。

3 とさつ・放血

- （1）とさつ・放血は、イノシシ肉等を汚染する可能性があることから、獣肉処理施設で行うよう努めてください。捕獲現場等の屋外で止め刺しした場合には、できるだけ短時間で処理施設に搬入してください。
- （2）止め刺しをする場合は、できる限りイノシシ等に苦痛を与えないよう配慮してください。
- （3）とさつ・放血に使用するナイフ等は使用直前に消毒してください。
- （4）皮等の切開は、開口部が最小限となるようにしてください。
- （5）開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した個体は河川や貯め水等に浸漬しないでください。

4 運搬・冷却

- （1）と体を運搬する際は、冷却装置を用いる等衛生的な取り扱いに努めた上で速やかに獣肉処理施設へ搬入してください。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないようとの取扱いは丁寧に行ってください。
- （2）屋外での内臓の摘出はせずに獣肉処理施設に搬入してください。ただし、捕獲場所から食肉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、捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ず、内臓を摘出する必要がある場合には、摘出した内臓も獣肉処理施設に搬入するか、又は、全体及び断面の写真を撮って獣肉処理施設に搬入してください。なお、屋外で摘出された内臓は食用に供さないでください。
- （3）運搬の際には、血液等による周囲への汚染を防ぐため、と体をシートで覆う等の措置をとってください。

5 獣肉処理業者への個体の引き渡し

衛生的な品質管理と消費者への情報提供を行うための情報として、個体の引き渡し時には次の項目について獣肉処理業者へ情報提供してください。

- ア 狩猟者の氏名及び免許番号
- イ 狩猟者の健康状態
- ウ 狩猟した日時、場所、天候等
- エ 狩猟方法
- オ 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
- カ 損傷の有無や部位
- キ 1（2）に掲げる異常の確認結果
- ク 推定年齢、性別及び推定体重
- ケ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
- コ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
- サ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
- シ 放血後から獣肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

6 自家消費における取扱

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、十分加熱して喫食してください。

第6 獣肉処理施設の施設基準等

1 施設基準

獣肉処理業者は、条例別表第1及び別表第2（9「食肉処理業」）に定めている基準を遵守してください。

なお、条例の改正により、基準が変わることもありますので注意してください。

2 その他の基準

獣肉処理施設については、イノシシ肉等を取り扱う特殊性に鑑み、条例の他、と畜場法（昭和28年法律第114号）に準じた次の基準も併せて遵守に努めてください。

（1）洗浄区域

搬入されたイノシシ等の生体又はと体を十分な水量で洗浄するための洗浄区域を設けてください。なお、当該区域は荷受けをする室（又は場所）と共用できますが、その他の施設を汚染しない構造にしてください。

（2）その他

ア 処理施設の各室等（荷受けをする室又は場所、とさつ放血室、はく皮をする場所、懸ちょう室、処理室（分割、脱骨、細切、包装）、冷蔵保管庫）は、各作業区域の入口手前で手洗い消毒や履物の交換等が適切に行われるとともに、汚染水等が流入しないように

配置してください。

イ 枝肉用冷蔵設備は、枝肉同士が接触せず、十分に冷却することのできる十分な広さを有してください。

3 食肉処理業の許可取得等に当たっての注意事項

イノシシ肉等を処理する食肉処理業の許可を新たに取得しようとする場合や既に許可を取得している施設においてイノシシ肉等も取り扱おうとする場合には、事前に施設を所管する保健福祉（環境）事務所の保健衛生課^{資料1}までご相談ください。

(1) 冷蔵保管庫及び排水処理設備は、処理頭数を考慮してください。血液は回収し、廃棄することが望ましいです。

(2) 排水処理施設を設置する際は、各市町村への手続きが必要となる場合があります。また、排水量によっては水質汚濁防止法に基づく排水基準の対象施設となるため、事前に保健福祉（環境）事務所の環境（指導）課と調整を行ってください。

第7 獣肉処理業者の遵守事項

1 野生獣肉処理責任者の設置

(1) 獣肉処理業者は、獣肉処理施設ごとにその従事者のうちから、野生獣肉の安全で衛生的な処理を行う野生獣肉処理責任者を選任してください。

(2) 獣肉処理業者は、野生獣肉処理責任者に県が行う講習を受けさせてください。

2 処理作業

施設における一般的な処理作業の流れは、次のとおりとします。

[搬入]→[受入・生体洗浄]→[とさつ・放血]→[食道結さつ・肛門結さつ]→[はく皮・内臓摘出]→[と体洗浄]→（冷蔵）→[分割・脱骨・細切]

3 衛生基準

食品衛生法の改正により、令和3年6月から獣肉処理施設についても HACCP に沿った衛生管理を実施することが求められるようになりました。

処理作業においては、処理の工程ごとに次の基準の遵守に努めてください。

(1) 処理の原則

ア と体で搬入されたイノシシ等は、受入日に処理を行ってください。やむを得ず受入日に処理を行うことができないと体は、食肉用の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管してください。なお、と体洗浄の工程までは受入日当日に行うよう努めてください。

イ 生体又はと体の受入時、又は放血・解体前に規則別表17の14「その他」の項の規定により作成することとされている記録簿に次の項目を記録し、1年間保存してください。また、肝臓切片（冷凍）を消費期限（賞味期限）に3ヵ月を加えた期間保管してください。保管量は50g以上あることが望ましいです。

① 獣肉処理施設の受入日時及び個体管理番号

② 捕獲者又は飼育者の氏名、住所、連絡先

- ③ 搬入者の氏名、住所、連絡先
- ④ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法及び止め刺し部位
- ⑤ 性別、推定体重
- ⑥ 放血日時、放血場所
- ⑦ 処理日時

ウ 処理設備の規模等により、衛生的な処理を行うことができる適切な処理頭数を遵守してください。また、複数種の処理を行う場合は、と体、枝肉、分割・細切された肉、内臓等が接触、相互汚染しないよう処理してください。

(2) とさつ・放血

- ア とさつ・放血は、とさつ放血室で行ってください。
- イ とさつ前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄してください。
- ウ とさつ前に、別表 1 に定める項目について野生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、1 年間保存してください。
- エ 異常があったイノシシ等は、処理施設でのとさつを行わず、また、食用に供さないでください。
- オ 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、又は閉そくさせてください。
- カ 放血に使用するナイフ等は、使用直前に 83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。また、皮等の切開は、開口部が最小限となるようにし、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。

(3) 解体前の措置

- ア と体を解体する前に、別表 2 に定める項目について野生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、1 年間保存してください。
- イ 異常があったと体は、食用に供さないでください。
- ウ 解体前、洗浄区域において飲用適の十分な水を用い、開口部が汚染されないよう留意しながら、体表を洗浄してください。

(4) 解体（はく皮、内臓摘出）

- ア はく皮及び内臓摘出は、専用の場所で行ってください。
- イ 手袋は、合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないでください。
- ウ 切皮用ナイフ、はく皮用ナイフの使い分けを徹底し、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。
- エ 消化管の内容物が漏出しないよう、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門を合成樹脂製の袋で覆うなど、肛門部による個体の汚染を防いでください。
- オ はく皮は、専用の作業台の上、又はと体を懸ちょうし行ってください。
- カ はく皮用ナイフ等や手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染しないよう行ってください。
- キ はく皮の前に内臓摘出を行う場合、消化管を破損し、内容物が漏れ出ないよう十分に注意してください。
- ク はく皮の後に内臓摘出を行う場合、汚染された手指や衣服等が接触することで、はく

皮した部分を汚染しないよう十分に注意してください。

ケ 内臓の摘出は、と体を懸ちようし行ってください。はく皮した部分が消化管の内容物により汚染された場合は、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ってください。

コ 摘出した内臓や枝肉は、別表 3 に定める項目について野生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、1 年間保存してください。

サ 解体後、獣毛が付着した部分、汚染した部分及び銃弾等により大きく損傷した部分は、トリミングにより確実に取り除いてください。

シ 解体後、被毛又は消化管の内容物等による汚染がないことを確認の上、飲用適の水を用いてと体を十分に洗浄してください。なお、洗浄水の飛散によると体の汚染がないように注意してください。

ス 別表 3 に定める項目の他、内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その全ての部位を食用に供さないでください。また、必要に応じて、食肉衛生検査所^{資料 1}へ相談してください。

(5) カット（枝肉等の分割、脱骨、細切）

ア カットは、処理室で行ってください。

イ カットは、専用の作業台の上で行ってください。

ウ 薄手の合成樹脂製手袋を使用し、ナイフ等は、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。

エ 枝肉、カット肉、食用に供する内臓は、速やかに10℃以下となるよう冷却してください。

(6) 廃棄物等の処理

ア 不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は、作業を行った室又は場所から速やかに搬出し、適正に処理してください。

イ 汚水はグリーストラップ等の汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、適正な処理を行ってください。また、環境保全に支障がないよう関係部局と協議のうえ、適切な処理施設を設置してください。

(7) その他

ア 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため、「4 製品の自主検査」に示す検査の他、施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいです。

イ 出荷前には、銃弾等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です。

4 製品の自主検査

獣肉処理施設においては、衛生的に処理されているかを、イノシシ肉等の細菌検査により自主的に検証してください。

(1) 自主検査項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要と思われる項目

(2) 自主検査頻度 処理の最盛期を中心に年2回程度

(3) 目標値 一般細菌数 1000 個/c m²、大腸菌群数 3 個/c m²

5 製品の表示

製品の表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に定められた表示基準の他、次の事項を表示してください。また、製品は、食中毒等健康被害を防止するうえから、生食用としての出荷は行わないでください。

(1) 加熱調理用であること（例：十分加熱してお召し上がりください。）

(2) 個体管理番号

なお、容器や包装による取扱いをしない製品にあっても、個体管理番号を添えて出荷を行う等情報提供に努めてください。

第 8 イノシシ肉等の販売等について

食品営業者は、次の点に留意してイノシシ肉等を取り扱ってください。

- 1 イノシシ肉等は、10℃以下で保存してください。ただし、細切りしたイノシシ肉等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、－15℃以下で保存してください。また、家畜の食肉と完全に区別して保管してください。
- 2 食肉販売業者がイノシシ肉等を販売する場合は、獣肉処理施設で解体されたものを仕入れてください。
- 3 飲食店営業者がイノシシ肉等を提供する場合は、獣肉処理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）を行ってください。生肉の提供は行わないでください。
- 4 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てください。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管してください。
- 5 製品の表示については、「第 7 の 5 製品の表示」に従ってください。
- 6 イノシシ肉等を原料として食肉製品を製造する場合は、営業の許可について、事前に施設を所管する保健福祉（環境）事務所保健衛生課までご相談ください。

第 9 県の役割

本ガイドラインの目的を達成するため、県は下記の事項に取り組みます。

- 1 本ガイドラインに準じた食肉処理業の許可取得にあたり、事業者への助言・指導を行います。
- 2 狩猟者等及び野生獣肉処理責任者に対して講習会等の食品衛生教育を実施し、狩猟者等及

び処理業者自身の衛生的危害を軽減するとともに、衛生に対する意識の向上に努めます。

- 3 獣肉処理施設における衛生確保に対する助言・指導を行うことにより、食の安全・安心の確保に努めます。

【別表 1】とさつ前に確認すべき事項

- ・ 高熱を呈しているもの
- ・ 腰が萎えていたり、くるくる旋回する等、行動が異常なもの
- ・ 歩き方や立ち方が異常なもの
- ・ 異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの
- ・ 著しい脱毛のあるもの
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 元気が無く弱っているもの
- ・ 顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・ 下痢の著しいもの
- ・ 皮下に膿瘍が多くあるもの（3箇所程度）
- ・ ダニ類等の寄生が著しいもの
- ・ 大きな外傷のあるもの

【別表 2】解体前に確認すべき事項

- ・ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の変色部分が著しいもの
- ・ 著しい脱毛のあるもの
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの

【別表 3】解体時に確認すべき事項

- ・ 心筋炎、心内膜炎（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）
- ・ 重度の肺炎、巣状の変色部（壊死）、硬結
- ・ 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）
- ・ 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（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
- ・ 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節
- ・ 腎臓の腫大、梗塞性（虚血性）の変色（壊死斑）、出血斑
- ・ 黄疸の著しいもの
- ・ 多臓器にわたる水腫及び膿瘍
- ・ 多臓器又は全身性にわたる腫瘍
- ・ 全身性の寄生虫症

資料 1

【個体の外見、内臓及び枝肉に異常を認めた場合】

◎ 相談先

福岡県食肉衛生検査所

◎ 相談対象の症状

外見症状を呈するもので、特に症状が著しく現れているもの

内臓に関する症状は複雑で多岐にわたるため、摘出した内臓が明らかにいつもと違う場合に相談すること。

◎ 相談の際の約束

- ① 相談の内容によっては検査を実施する必要があるので、その都度相談すること。
- ② 検体は本人の持ち込み・持ち帰りを原則とする。
(ただし、特殊な事例の場合など、検体提供をお願いする場合もある。)
- ③ 必ず電話で相談予約を行い、状況等を予め伝えたうえで持ち込むこと。
- ④ 捕殺後の経過時間が長くなればなるほど診断は難しくなるので、検体を持ち込む場合は、できるだけ早く福岡県食肉衛生検査所へ搬入すること。

【食品の営業許可、衛生管理の措置、動物由来感染症等に関する相談又は情報提供を行う場合】

◎ 相談又は情報提供先

最寄りの保健福祉（環境）事務所保健衛生課

資料２「令和元年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等結果」

(令和２年１１月２日厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡より)

【豚】 検査枝肉数 胸部 2540 検体
 肛門周囲 2540 検体

一般細菌数 (コロニー/cm2)	胸部		肛門周囲	
	施設数	%	施設数	%
10未満	5	3.9	23	17.8
10～99	50	38.8	57	44.2
100～999	71	55.0	46	35.7
1000～9999	3	2.3	3	2.3
10000以上	0	0.0	0	0.0
幾何平均値	120.9		47.5	
幾何標準偏差	1.3		4.8	

大腸菌群数 (コロニー/cm2)	胸部		肛門周囲	
	施設数	累積%	施設数	累積%
3未満	113	87.6	122	94.6
3～9	12	9.3	6	4.7
10～99	4	3.1	1	0.8
100～999	0	0.0	0	0.0
1000以上	0	0.0	0	0.0
幾何平均値	0.9		0.7	
幾何標準偏差	4.0		3.9	