

福岡県野生獣肉処理講習会

各作業工程における 衛生上の注意点について

Two horizontal bars, one dark blue and one light blue, stacked on top of each other, spanning the width of the slide.

福岡県食肉衛生検査所

1. 野生鳥獣肉の衛生とは
2. 各作業工程における衛生上の注意点
3. 野生鳥獣肉で気をつけたい食中毒
4. 食肉衛生検査所の主な仕事

1. 野生鳥獣肉の衛生とは
2. 各作業工程における衛生上の注意点
3. 野生鳥獣肉で気をつけたい食中毒
4. 食肉衛生検査所の主な仕事

野生鳥獣肉を原因とした食中毒事例

出典：ジビエを介した人獣共通感染症 ファクトシート
(厚生労働省 食品安全委員会)

年	場所	原因食品	感染症	患者数 (死者数)
昭和56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ(旋毛中)症	3(0)
平成12	大分県	シカ肉の刺身	サルモネラ症	4(0)
平成13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌 感染症	2(1)
平成15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	1(0)
平成15	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	1(0)
平成17	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1(0)
平成20	千葉県	野生ウサギ(の処理)	野兔病	172(0)
平成21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌 感染症	9(0)

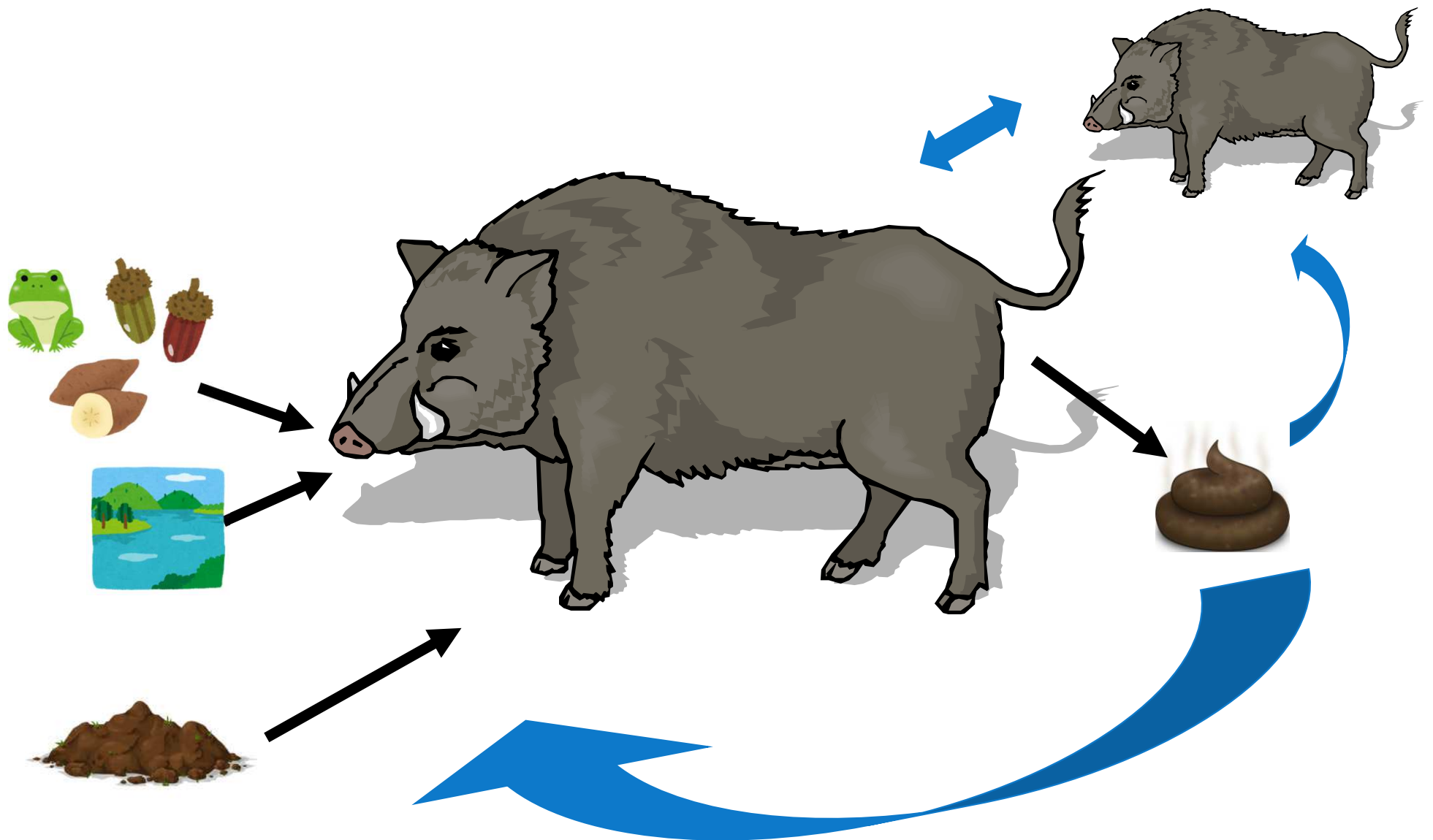
野生鳥獣肉を原因とした食中毒事例

※ 平成28年度厚生労働科学研究報告

動物種	病原体	保有率	検査部位
イノシシ	E型肝炎ウイルス	2.1 % (16/774)	血液
	カンピロバクター	14.2 % (30/211)	糞便
	住肉胞子虫	25.0 % (4/16)	筋肉
	肺吸虫	25.0 % (6/24)	肺
シカ	腸管出血性大腸菌	16.3 % (50/306)	糞便
	住肉胞子虫	76.9 % (10/13)	筋肉
	カンピロバクター	5.2 % (16/306)	糞便

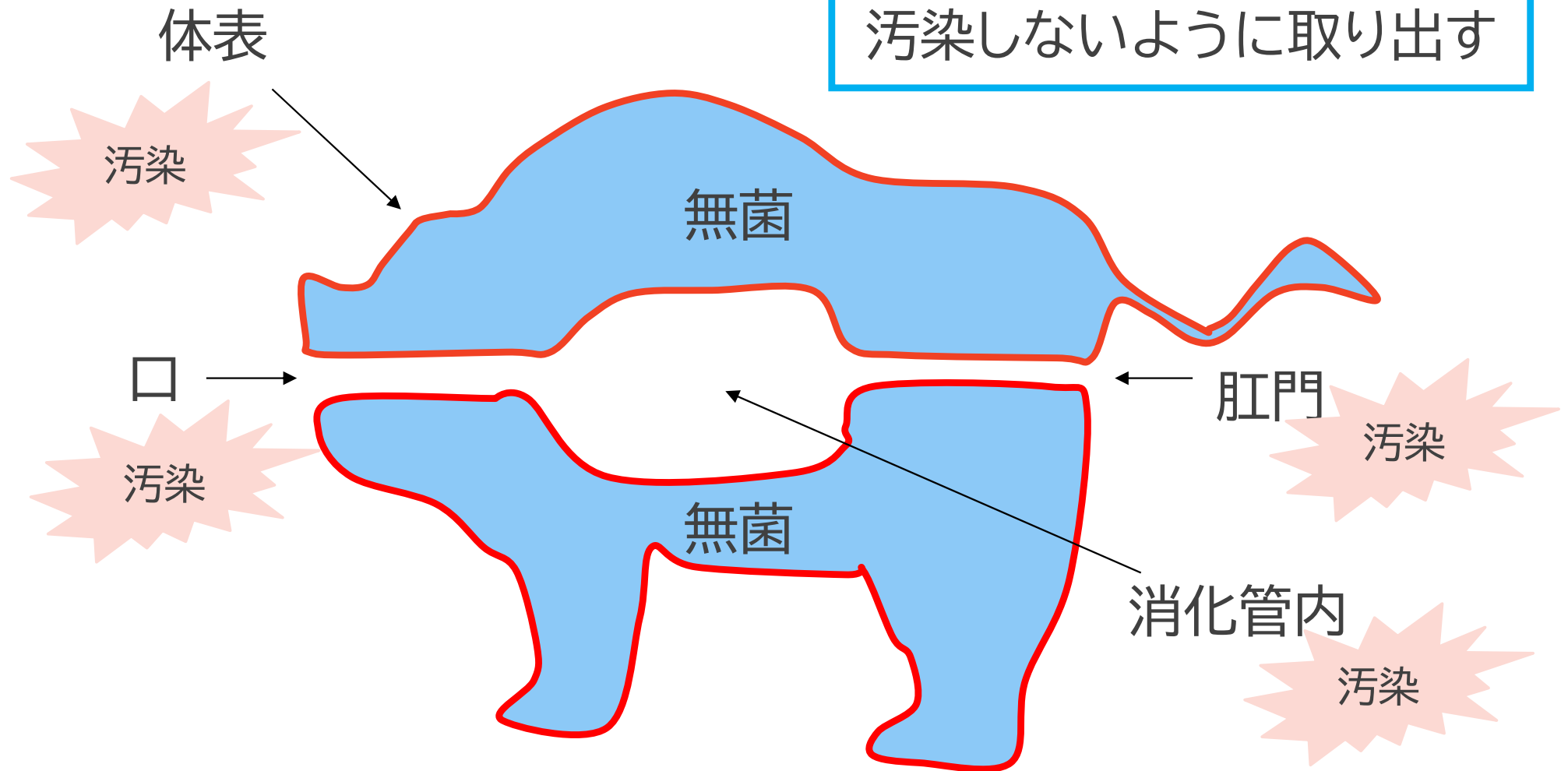
➡ 野生動物は様々な病原体を持っている

汚染物（細菌、寄生虫等）侵入経路の例



衛生的な処理の考え方

■ 部分を
汚染しないように取り出す



ガイドラインの基本的考え方

野生鳥獣の衛生管理に関する指針(国のガイドライン)

福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

- ① 外皮等の汚染を枝肉につけない
- ② 内臓は食べない
- ③ 内臓からの汚染防止
- ④ 肉眼的病変のあるものは食用不可
- ⑤ **生食厳禁**及びカット時の汚染防止

解体処理時の服装

衛生的な処理

+

感染症予防

感染症の中でもマダニが媒介するもの

- ・重症熱性血小板減少症候群(SFTS)
- ・ダニ媒介脳炎
- ・日本紅斑熱 等



1. 野生鳥獣肉の衛生とは
2. 各作業工程における衛生上の注意点
3. 野生鳥獣肉で気をつけたい食中毒
4. 食肉衛生検査所の主な仕事

県ガイドライン

「第7 獣肉処理業者の遵守事項」の「3 衛生基準」

(1) 処理の原則

ア 受入日に解体を行う

イ 記録表の記入、保管

記録表： 県ガイドライン 別表

ウ 適切な処理頭数を遵守する

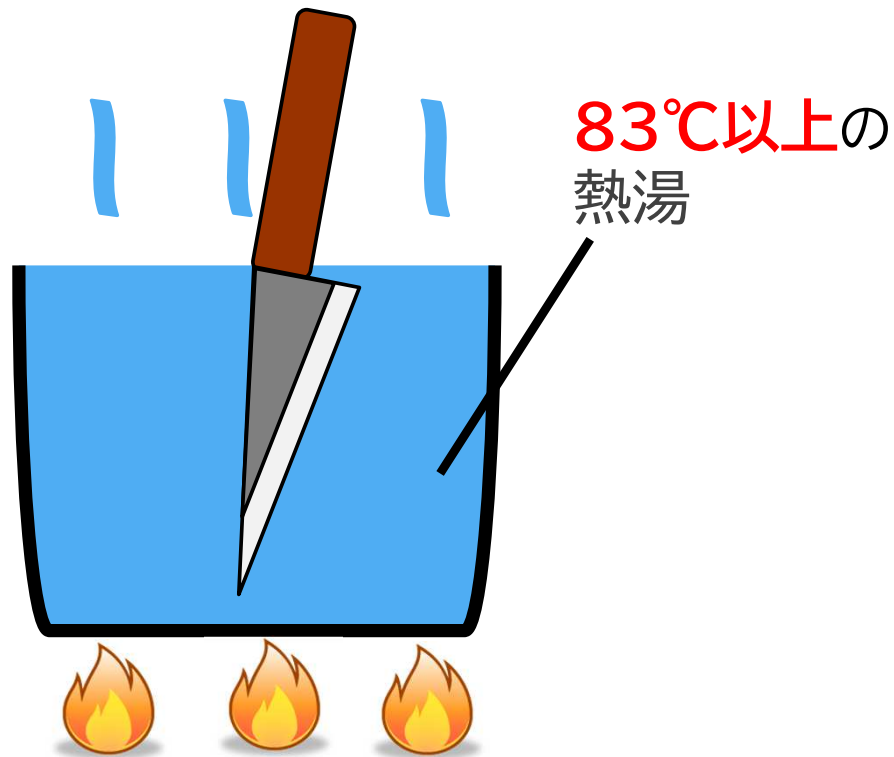
複数の処理を行う場合、接触、相互汚染に注意！

(2) とさつ・放血

- ア とさつ・放血は、とさつ放血室で行う
- イ とさつ前に飲用適の水で体表を十分に洗淨
- ウ とさつ前に異常の有無を記録、保存
(記録表:県ガイドライン 別表)
- エ 異常のあるイノシシ等は食用にしない
(県ガイドライン「別表1」)
- オ 食道を胃の近くで結さつ・閉そくさせる

(2) とさつ・放血

カ 放血用ナイフは**83℃以上**の熱湯で消毒



(2) とさつ・放血

カ 皮膚の切開は最小限に行い、開口部を汚染しない



首のあたりを切開する

(3) 解体前の措置

- ア 解体前に再度、異常の有無を**確認・記録**
(記録表:県ガイドライン 別表)
- イ **異常**がある場合、**食用にしない**
(県ガイドライン「別表2」)
- ウ 解体前に再度、
飲用適の水で体表を洗淨

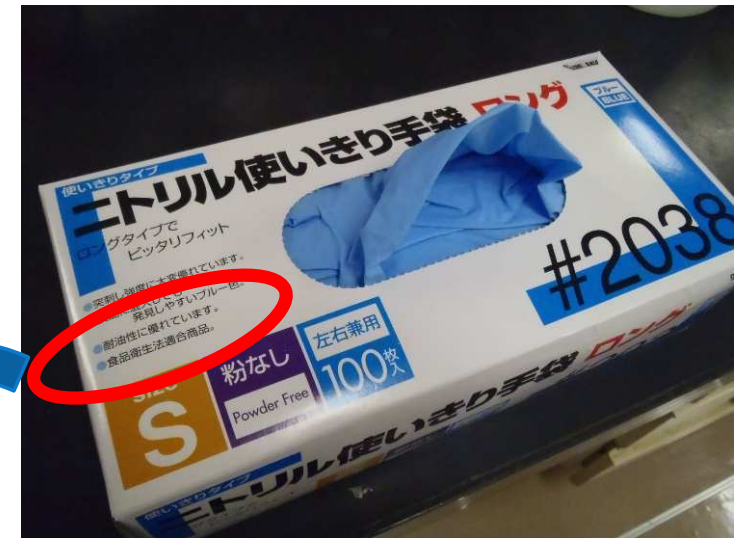


(4) はく皮・内臓摘出

ア はく皮・内臓摘出は、専用の場所で行う

イ 手袋は、合成樹脂製のものを使用する

軍手は直接使用しない



- 耐油性に優れています。
- 食品衛生法適合商品。

(4) はく皮・内臓摘出

ウ ナイフは切皮用とはく皮用を使い分ける



切皮用ナイフ

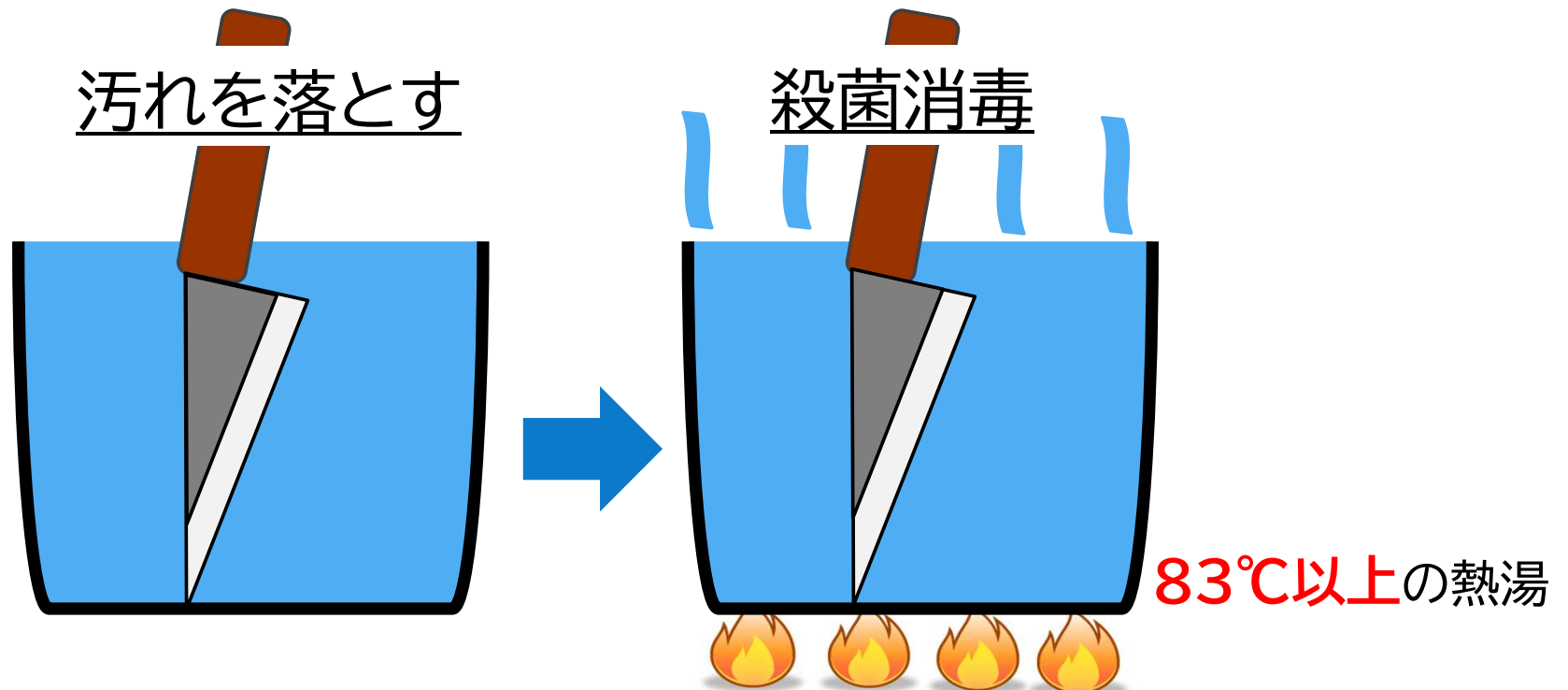


はく皮用ナイフ

(4) はく皮・内臓摘出

ウ ナイフは使用直前と汚染の都度、**83℃以上**の熱湯で消毒する

- 毛、外皮
- 消化管内容物
- 壁や床
- 消毒していない器材等



(4) はく皮・内臓摘出

- エ 直腸を肛門の近くで結さつし、肛門を合成樹脂製の袋で覆う
- オ はく皮は**専用作業台**の上、あるいはと体を**吊るした**状態で行う

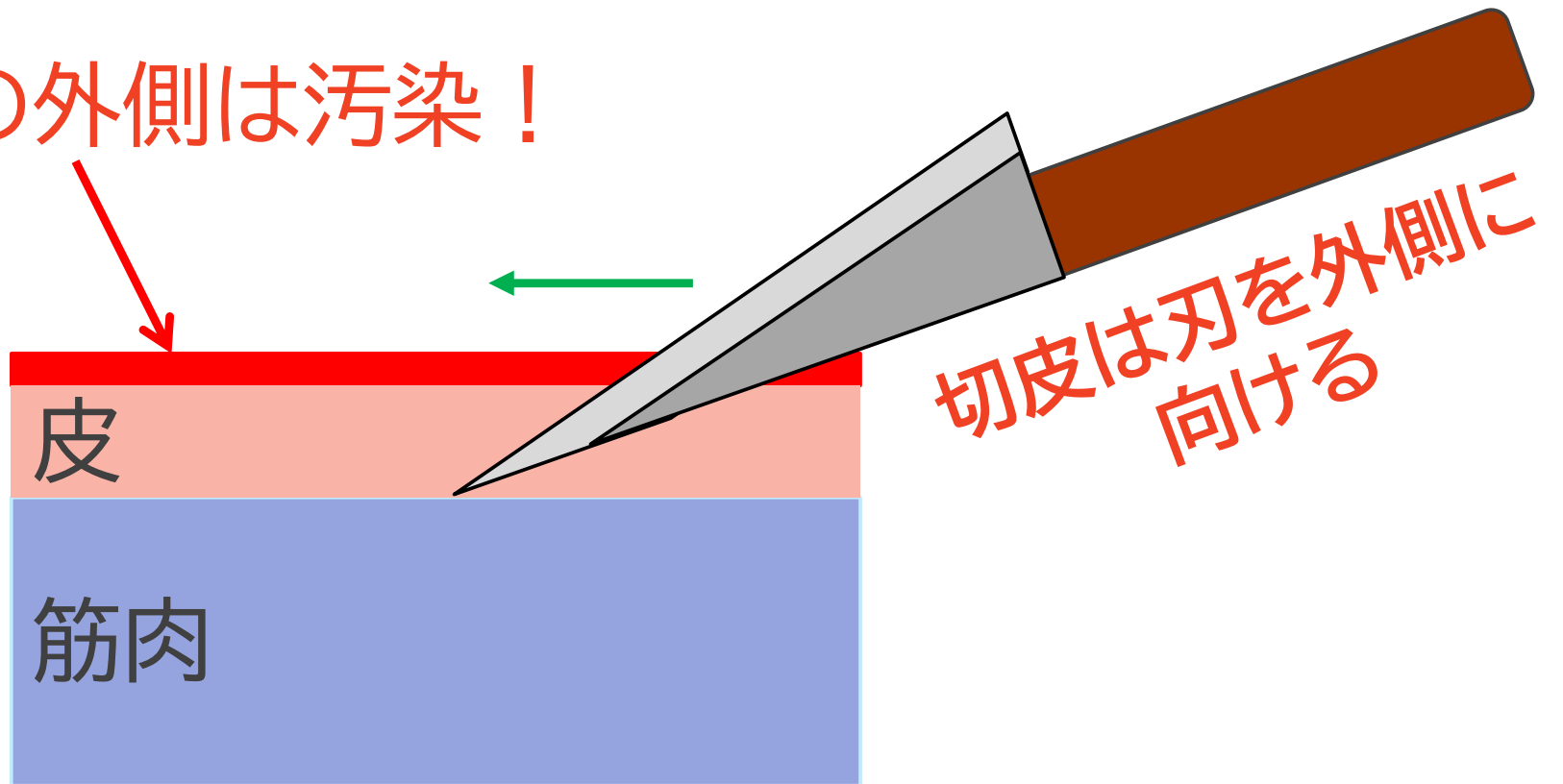


皮はぎ専用台

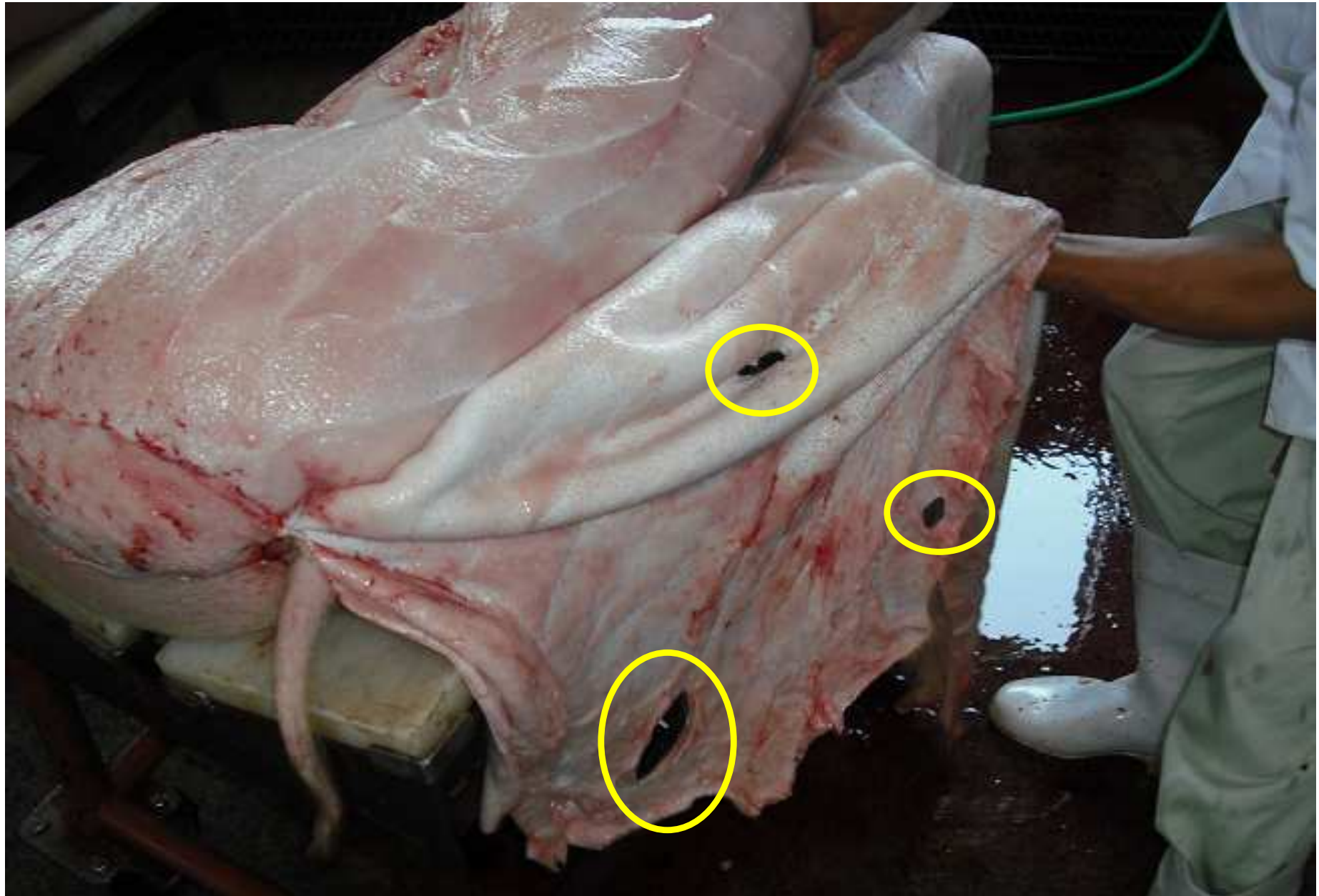
(4) はく皮・内臓摘出

カ はく皮中にナイフや手指で、枝肉を汚染しない

皮の外側は汚染！



(4) はく皮・内臓摘出



皮を持つ手に注目

(4) はく皮・内臓摘出

- キ **はく皮の前**に内臓摘出を行う場合、
内容物の漏出に注意
- ク **はく皮の後**に内臓摘出を行う場合、
手指、衣服等の接触による汚染に注意

(4) はく皮・内臓摘出

ケ 内臓摘出は、と体を吊るして行う

消化管を傷つけない

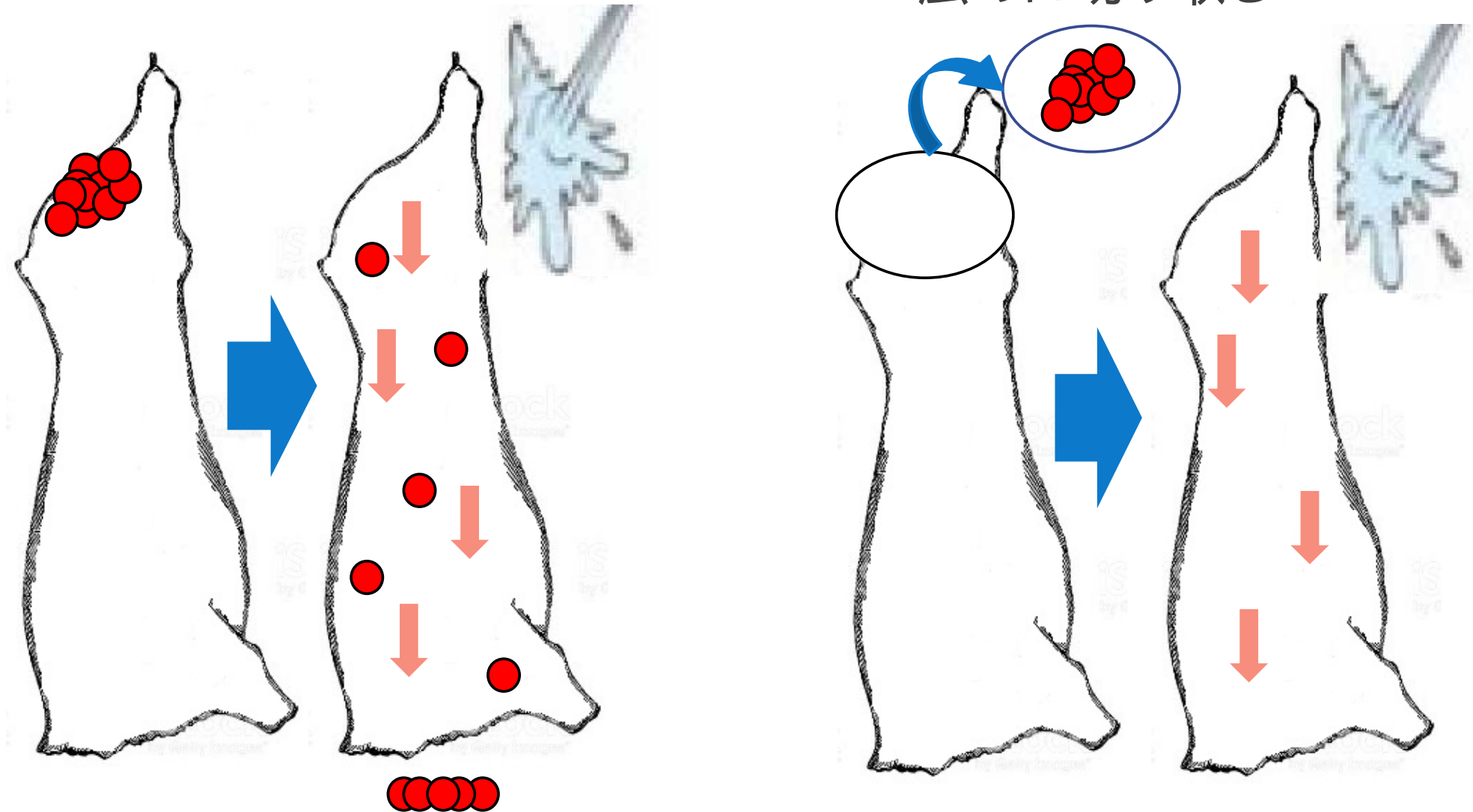
⇒消化管を破ってしまった場合、
汚染部は切り取る(トリミング)
水で流さない！

コ 摘出した内臓や枝肉の異常の
有無を確認・記録



トリミングせずに水で流すリスク

広めに切り取る

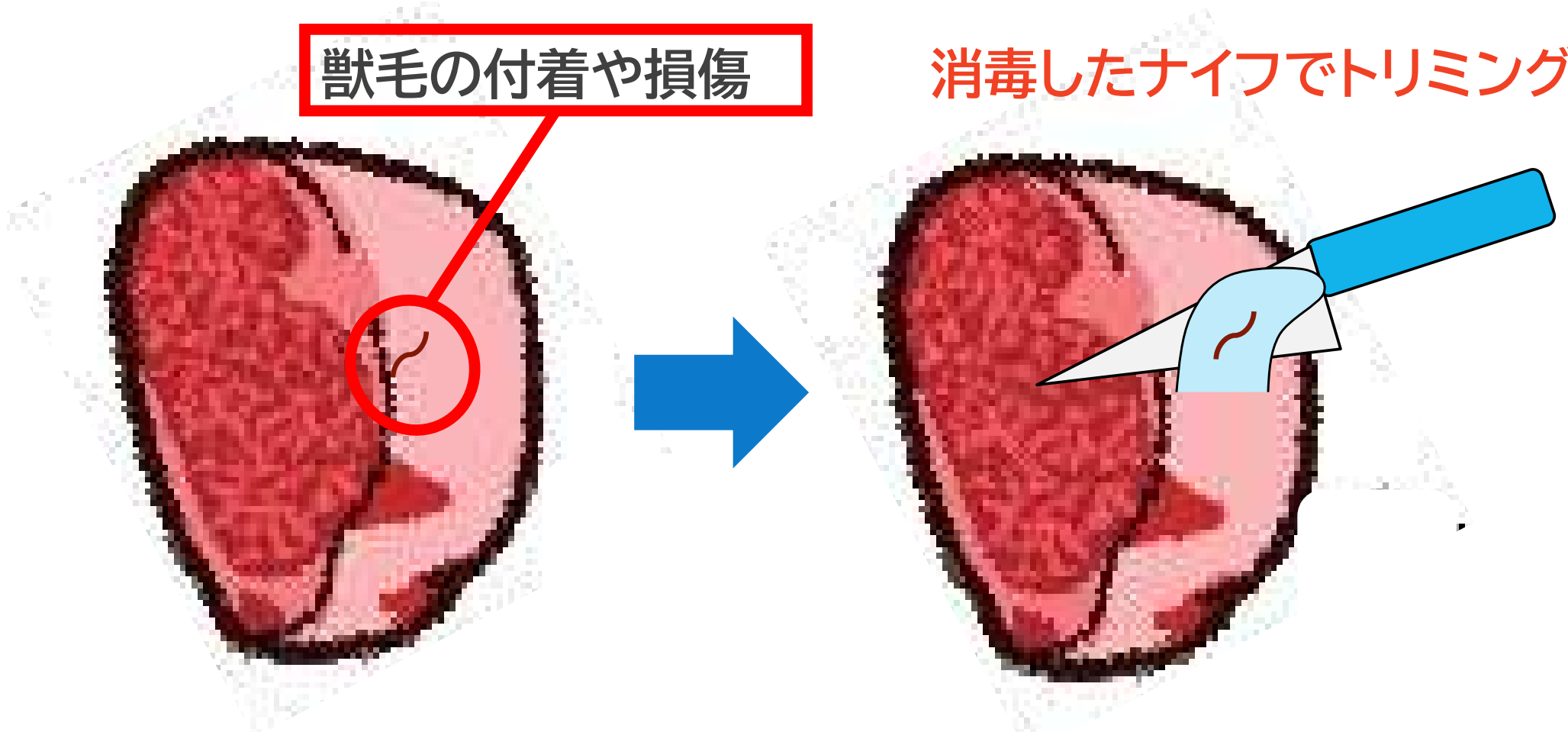


(4) はく皮・内臓摘出

サ 獣毛が付着した部分、汚染部、銃弾等により大きく損傷した部分は、トリミング

獣毛の付着や損傷

消毒したナイフでトリミング



(4) はく皮・内臓摘出

シ 汚染がないことを確認の上、飲用適の水で
と体を十分に洗淨
⇒洗淨水の飛散によると体の汚染がないよう注意

ス 内臓や枝肉に異常が
確認された場合は、
**全ての部位を
食用にしない**



(5) カット

衛生レベルを
もう一段階高く！

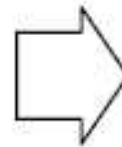


ここからは食品

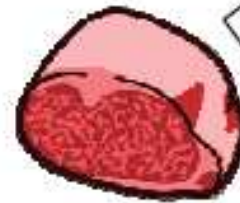
(もう動物ではありません…)



処理



加工



生肉

調理



焼肉



ステーキ

鍋



(5) カット

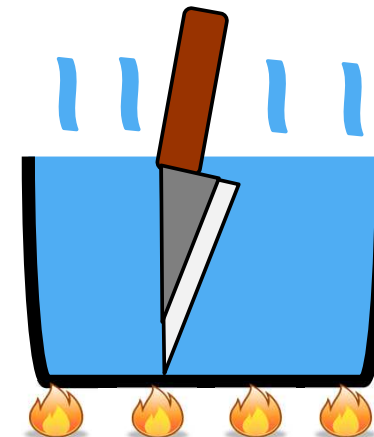
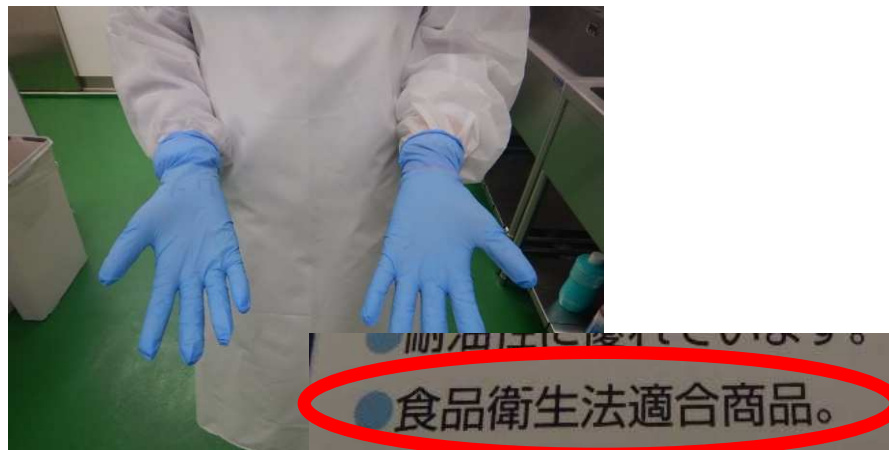
処理室での服装

➡ 専用の服装・器具類



(5) カット

- ア カットは、処理室で行う
- イ カットは、専用の作業台の上で行う
- ウ 合成樹脂製の手袋を使用 (軍手は使用しない)

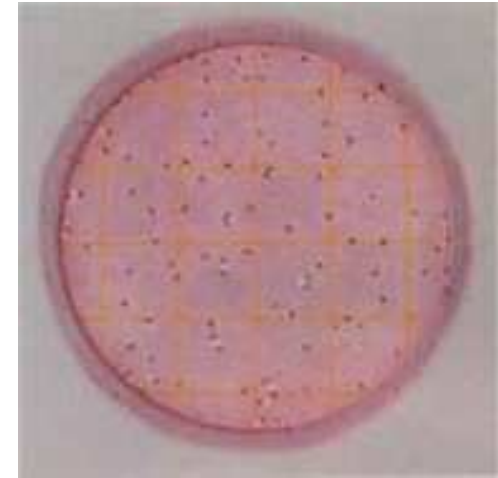


ナイフは使用直前と汚染の都度、
83℃以上の熱湯で消毒する

（補足）定期的に自主検査を！

検査項目・頻度

- ・ 一般細菌数
- ・ 大腸菌群数
- ・ その他
(必要に応じてサルモネラ、カンピロバクター等)
- ・ 年2回を目安に
(処理の最盛期を中心に)



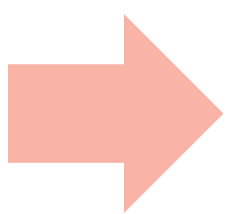
(補足) 確認事項の記録、保存を！

- ・ と体受入記録表
- ・ 異常確認記録表
- ・ 食肉処理作業の自主点検表
- ・ 従事者等の衛生管理点検表
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫内温度チェック表
- ・ 自主検査結果



…など

なぜ記録が必要なのか



- ① 原因のヒントが見つかる
- ② 実施したことの証拠となる

講義内容

1. 野生鳥獣肉の衛生とは
2. 各作業工程における衛生上の注意点
- 3. 野生鳥獣肉で気をつけたい食中毒**
4. 食肉衛生検査所の主な仕事

野生鳥獣肉を原因とした食中毒事例

出典：ジビエを介した人獣共通感染症 ファクトシート
(厚生労働省 食品安全委員会)

年	場所	原因食品	感染症	患者数 (死者数)
昭和56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ(旋毛中)症	3(0)
平成12	大分県	シカ肉の刺身	サルモネラ症	4(0)
平成13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌 感染症	2(1)
平成15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	1(0)
平成15	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	1(0)
平成17	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1(0)
平成20	千葉県	野生ウサギ(の処理)	野兔病	172(0)
平成21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌 感染症	9(0)

E型肝炎

原因食品

加熱不十分なイノシシ肉やシカ肉

潜伏期間

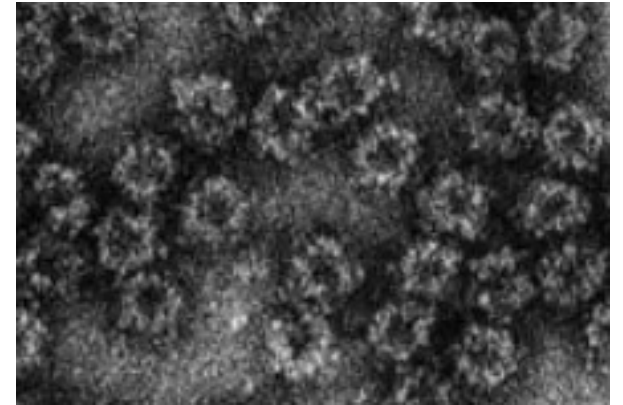
平均6週間

症状

消化器症状、黄疸 等

特徴

- ・致死率は1～3%、妊娠後期は15～25%
- ・イノシシ、シカでは症状なし



カンピロバクター

原因食品

加熱不十分な食肉

潜伏期間

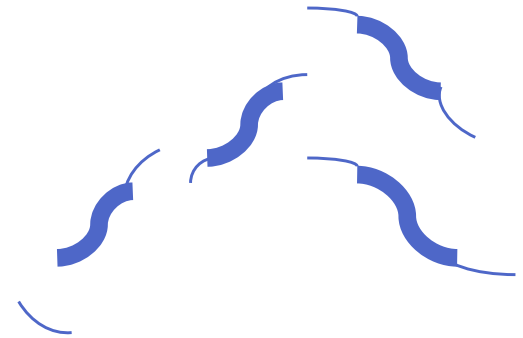
1～7日(平均2～3日)

症状

腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛

特徴

- ・少量の菌量でも発症
- ・熱、乾燥に弱い
- ・10℃以下の低温でも長時間生存



住肉胞子虫

原因食品

加熱不十分な肉(牛、豚、イノシシ、シカ、馬刺し等)

潜伏期間

4.5～16.5 時間

症状

下痢、嘔吐

特徴

- ・ 爬虫類、鳥類、哺乳類に寄生
- ・ シストは筋肉中に分布する
- ・ 中心温度－20℃、48時間以上の冷凍で発症リスク低減



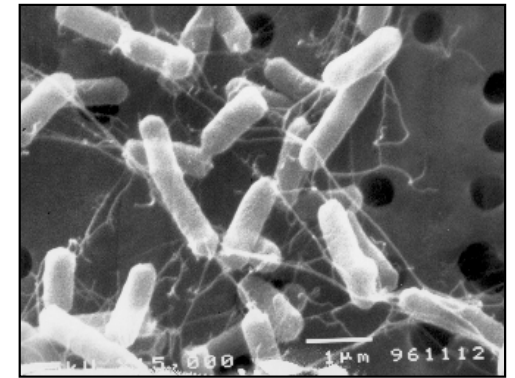
腸管出血性大腸菌

原因食品

動物の糞便等に汚染された食品、飲料水

潜伏期間

2～14日(平均2～3日)



症状

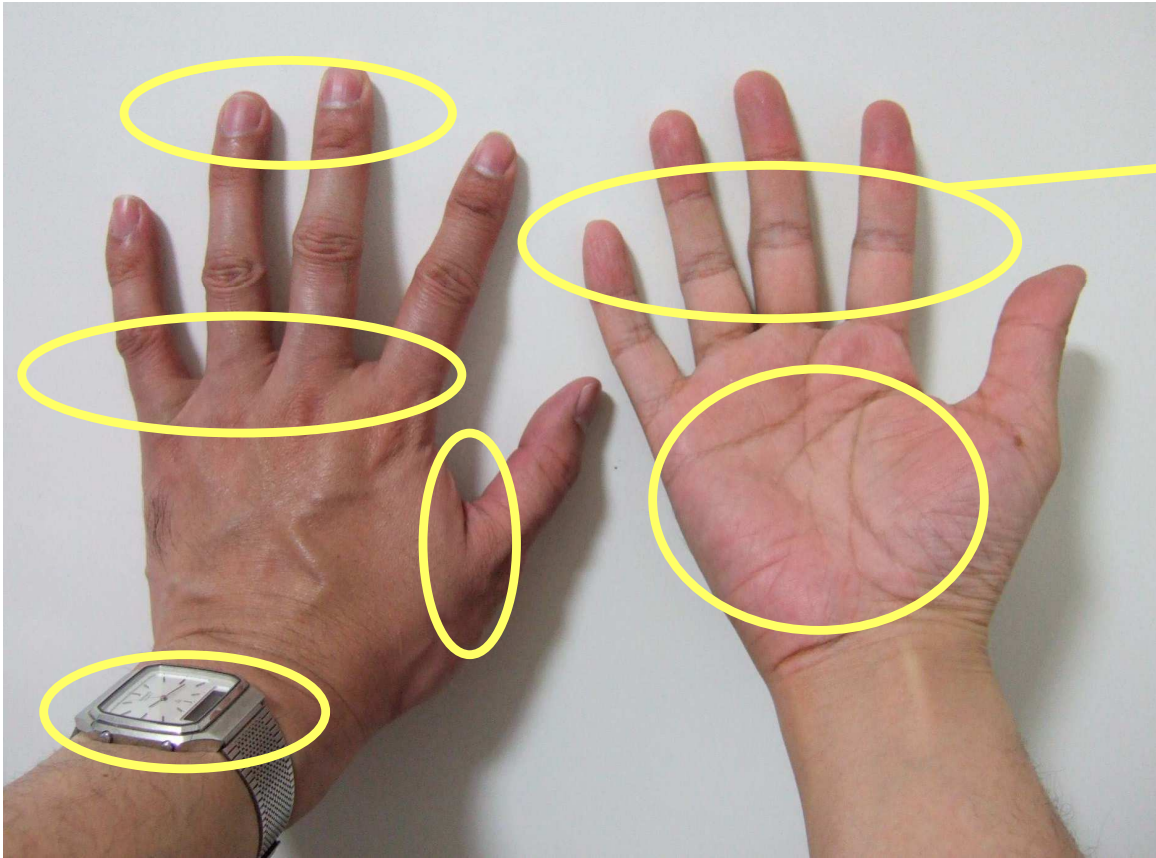
腹痛、下痢、血便（重症時：尿毒症、けいれん、意識障害）

特徴

- ・ 動物の腸管内に存在
- ・ 少量の菌量でも発症する
- ・ ベロ毒素という強力な毒素をつくる
- ・ 短時間で生命を奪うこともある

～食中毒を防ぐには～

① 従事者からの汚染防止



汚れが残しやすい場所

➡ 念入りに洗う



手洗い後に消毒！

～食中毒を防ぐには～

② 器具からの汚染防止(洗浄消毒)



器具、シンクは
しっかり洗浄！

熱湯(83℃以上)



～食中毒を防ぐには～

② 器具からの汚染防止(消毒薬)

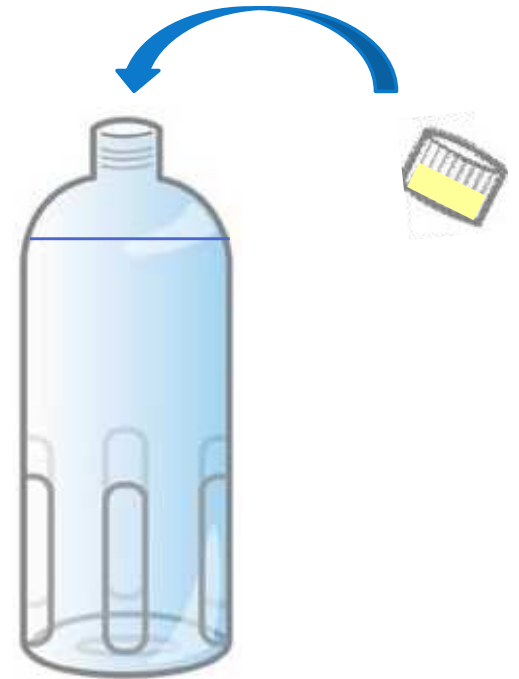
※200ppm次亜塩素酸ナトリウムの作り方

市販の漂白剤(塩素濃度約5%)

2ml(ペットボトルのキャップ半分)

+

500mlの水

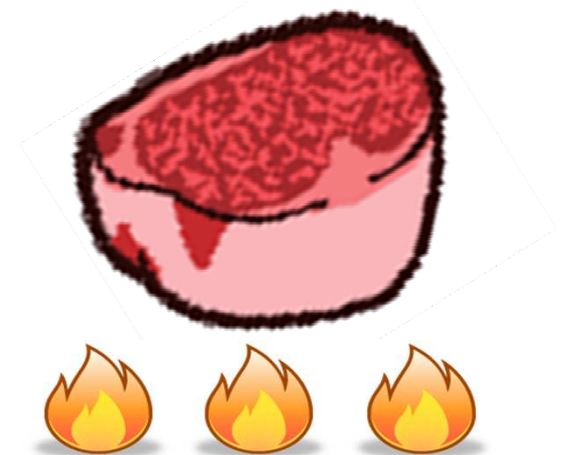


～食中毒を防ぐには～

③ 食品中の菌をやっつける

食中毒の原因となる細菌の多くは、
75℃以上1分間の加熱でほとんど死滅

➡ **中心部が**75℃、1分以上になるよう加熱！



まとめ

イノシシやシカなどの野生動物は、様々な病原体を持っている可能性がある

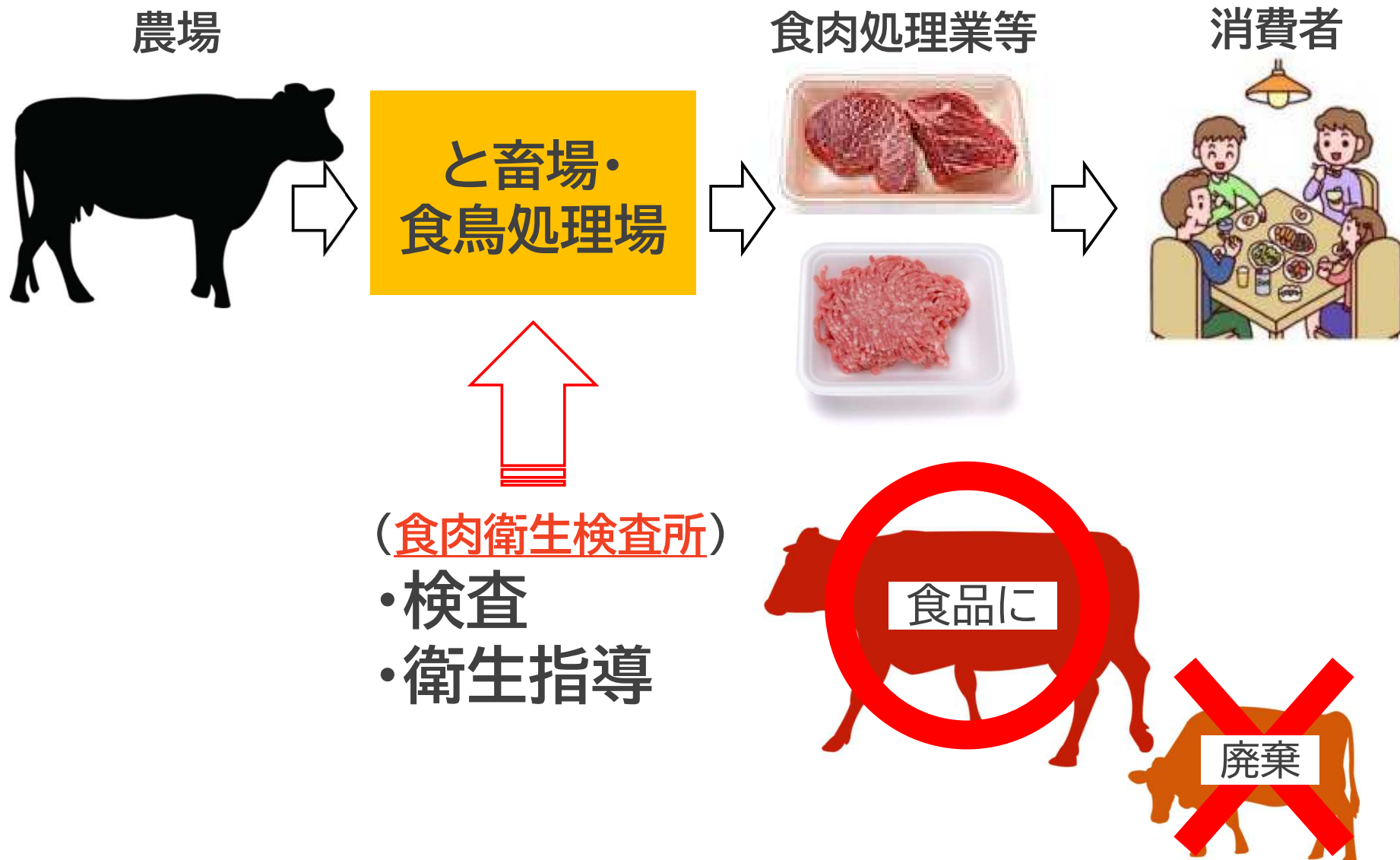


- 異常のあるものは食用にしない
- 扱う際は素手で行わない
- 衛生的な処理を行う
- 手や使用した器具はよく洗浄消毒する
- 食べる際は十分に加熱する

講義内容

1. 野生鳥獣肉の衛生とは
2. 各作業工程における衛生上の注意点
3. 野生鳥獣肉で気をつけたい食中毒
4. 食肉衛生検査所の主な仕事

お肉が食卓に並ぶまで



食肉の販売の流れ（イメージ）

	牛・馬・豚・ めん羊・山羊	鶏・あひる 七面鳥	野生鳥獣 (ジビエ)
生産 (狩猟)	畜産農家	養鶏農家	狩猟者
解体	と畜場法 と畜場における <u>と畜検査</u>	食鳥処理法 食鳥処理場における <u>食鳥検査</u>	食品衛生法 解体・加工・販売に 必要な営業許可を 取得した施設
加工 販売	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した 施設	
消費	消費者・飲食店	消費者・飲食店	消費者・飲食店

野生鳥獣肉の検査員はあなた