

# 福岡県野生鳥獣食肉衛生管理 ガイドラインについて

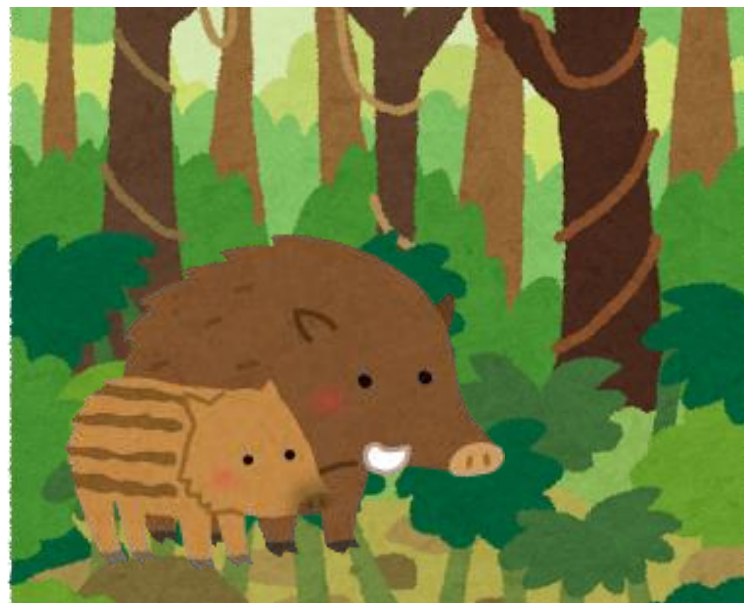


# 獣畜と野生鳥獣は何が違う？



人に飼われている

管理されている動物



野外で生活する

管理されていない動物

# 食肉の販売の流れ（一例）

生産

解体

加工

販売

と畜場法

食品衛生法

獣 畜

牛・馬・豚・  
めん羊・山羊

- 「と畜場」の許可
- とさつ、解体
- と畜検査を実施

- ☆施設基準
- ☆施設管理基準
- ☆衛生処理基準

- 「食肉処理業」の許可
- 食肉の分割・細切

- ☆施設基準
- ☆管理運営基準

- 「食肉販売業」の許可
- 食肉の販売

- ☆施設基準
- ☆管理運営基準

消費者

獣畜以外

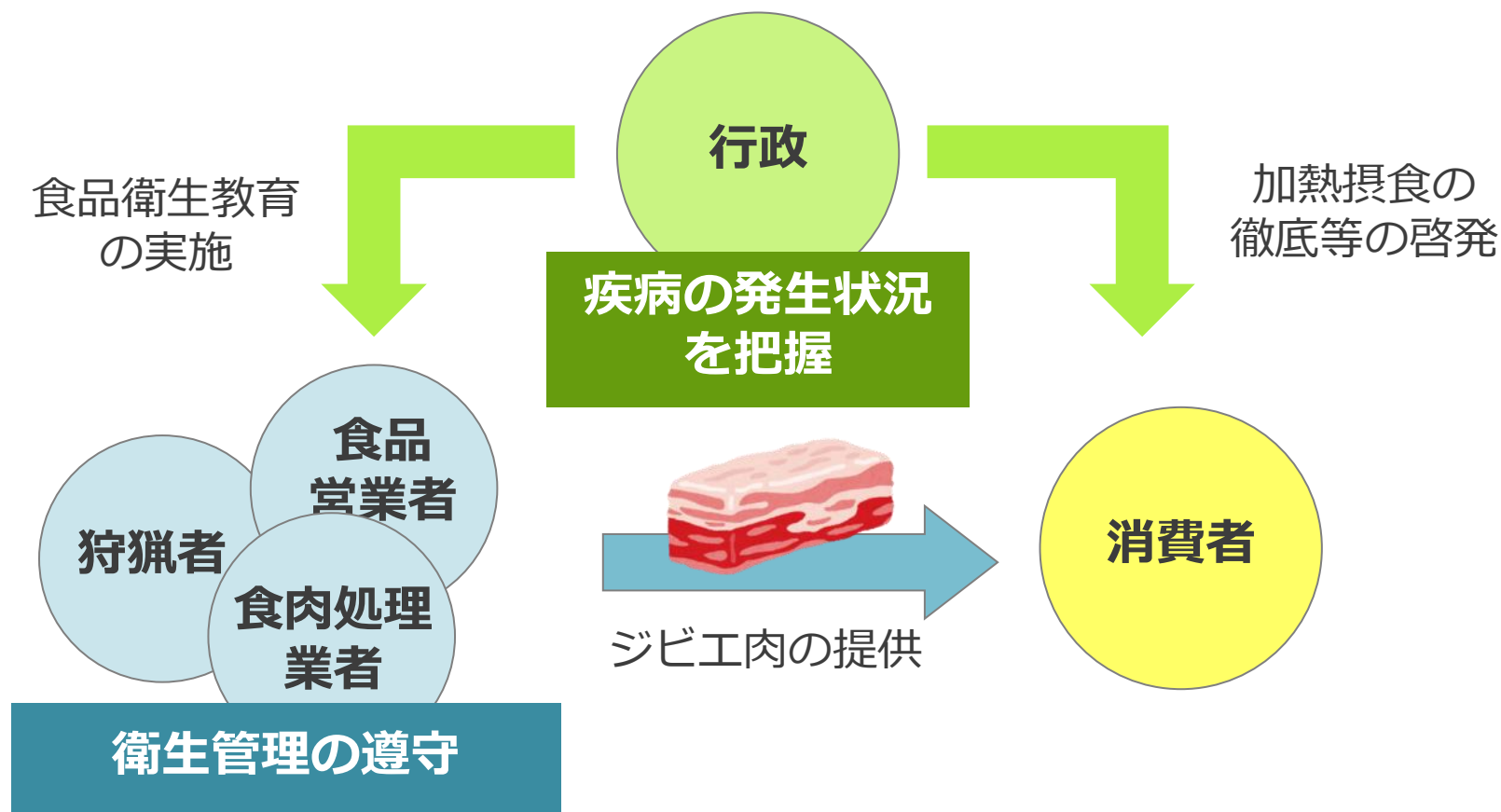
イノシシ・  
シカ 等

- 「食肉処理業」の許可
- とさつ、解体
- 食肉の分割・細切

- ☆施設基準
- ☆管理運営基準

# ガイドライン作成の背景

衛生的で安全性の高いジビエ肉の供給



# ガイドラインの位置付け・対象等

- 位置付け

と畜場でのノウハウを基に、食品衛生法等でカバーできない部分を補足

**疾病排除・衛生的な解体方法等**についての望ましい基準

（ 法的な拘束力を伴うものではなく、  
製品を公的に保証をするものではない。 ）

- 対象

イノシシ及びニホンジカ

- 適用範囲

福岡県内（北九州市、福岡市及び久留米市を除く）

# ガイドラインの概要

- 1 狩猟者等の遵守事項
- 2 獣肉処理施設の施設基準等
- 3 獣肉処理業者の遵守事項
- 4 食品営業者の遵守事項（販売等について）

# 1 狩猟者の遵守事項

## ① 捕獲

- ・ 散弾を使用しない。**腹部内臓**を打ち抜かない。
- ・ 外見に異常がある個体を施設に持ち込まない。

## ② とさつ・放血

- ・ とさつ放血はできるだけ施設で行う。
- ・ とさつ放血に使用するナイフ等は使用直前に**消毒**する。

# 1 狩猟者の遵守事項

## ③ 運搬

- ・現場でとさつ、放血した際はできるだけ冷却して搬送。
- ・現場で内臓を摘出した場合、**一緒に持込む**か**写真**をとる。

## ④ その他

- ・施設への捕獲情報の提供。
- ・**死亡個体の食用使用禁止。**

## 2 獣肉処理施設の施設基準

### 福岡県食品衛生法施行条例に定めた主な基準

- 荷受室・場所
  - ・ 剥皮前と体の洗浄施設
- とさつ放血室
- 剥皮場所（懸ちょう室）
  - ・ 懸ちょう設備    ・ 器具の洗浄・消毒設備
- 処理室・場所
- 保管室・場所

### ガイドラインで定めた基準

作業動線、汚染水等の流入防止を考慮した各室の設置  
十分な広さの枝肉用冷蔵設備

# 3 獣肉処理業者の遵守事項

## ① 野生獣肉処理責任者の設置

- ・ 衛生的な処理を行う責任者。県が行う**講習会の受講**

## ② 個体管理

- ・ **受入記録・異常確認記録**の保管（1年間）
- ・ 肝臓切片の保管（消費期限に3ヶ月加えた期間）

**異常確認記録表**  
確認者: 獣肉処理責任者  
確認日: 年 月 日

| 確認項目              | 確認結果     |
|-------------------|----------|
| 1. 肉質が正常でない       | ある・ない・不明 |
| 2. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 3. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 4. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 5. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 6. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 7. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 8. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 9. 肉質が正常でないが原因不明  | ある・ない・不明 |
| 10. 肉質が正常でないが原因不明 | ある・ない・不明 |

確認者: 年 月 日

**受入記録表** (この記録表は1頭ごとの記入、保管すること)

| 項目       | 内容        |
|----------|-----------|
| 1. 受入日時  | 年 月 日 時 分 |
| 2. 受入場所  | 年 月 日 時 分 |
| 3. 受入方法  | 年 月 日 時 分 |
| 4. 受入数量  | 年 月 日 時 分 |
| 5. 受入内容  | 年 月 日 時 分 |
| 6. 受入内容  | 年 月 日 時 分 |
| 7. 受入内容  | 年 月 日 時 分 |
| 8. 受入内容  | 年 月 日 時 分 |
| 9. 受入内容  | 年 月 日 時 分 |
| 10. 受入内容 | 年 月 日 時 分 |

受入者の氏名: 年 月 日 時 分

受入者の住所: 年 月 日 時 分

受入者の電話番号: 年 月 日 時 分

受入者のメールアドレス: 年 月 日 時 分

受入者の備考: 年 月 日 時 分

### 3 獣肉処理業者の遵守事項

### ③ 異常の確認

- ・ 異常を確認した個体はすべて廃棄
- ・ 必要に応じて食肉衛生検査所に相談

## ④ 製品の自主検査

- ・生菌数、大腸菌群数（年に2回程度、最盛期を中心に）

## ⑤ 製品の表示

- 「加熱調理用」「個体管理番号」

[illegible]

# 4 食品営業者の遵守事項（販売等について）

## ① 他の食肉と区別して保管

- ・ 製品管理、相互汚染防止

## ② 獣肉処理施設で処理されたイノシシ肉を使用

- ・ **安全な食肉**の利用

## ③ 生食用としての提供は行わない

## ④ 適正な製品表示

## ⑤ 食肉製品製造業の許可を取得し、規格基準を遵守

- ・ 食肉製品を製造する場合

野生鳥獣肉を取り扱う皆さまへ

### そのジビエ… 流通させて大丈夫？

● 飲食店や販売店でジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく**食肉処理業の営業許可**※を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。  
※営業許可の申請については、管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。

● 全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエの取組りを行っています。

● 令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられ、ガイドライン※や手引書を参考に作成した衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行・記録することが必要となりました。  
※厚生労働省では野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しております。また、自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。

● ジビエを食べる際には、**中心部まで十分に加熱調理（75℃、1分又はこれと同等以上）**して食べましょう。

● 農林水産省では、ジビエの利活用に向けた取組への支援などを行っています。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課  
代表：03-5253-1111（内線2476）  
農林水産省農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室  
代表：03-3502-8111（内線5491）

厚生労働省 農林水産省

## 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」

- 食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するため、**厚生労働省**が作成  
(令和7年3月19日最終改正)
- 別紙「**カラーアトラス**」で、内臓の異常確認方法等を掲載
- 厚生労働省のHPから入手可能



カラーアトラス

ジビエ 厚生労働省

検索

# ガイドラインの改正

令和3年6月 改正食品衛生法の施行

野生獣肉の処理施設もHACCPに沿った衛生管理が必要



福岡県野生鳥獣衛生管理ガイドラインの改正

改正内容 各種基準の整理  
動物由来感染症対策 等

※衛生管理のための手引書は  
厚生労働省HPから入手可能

HACCP 厚生労働省

検索



# 問い合わせ先

## ガイドラインについて

福岡県庁保健医療介護部生活衛生課

## 獣肉の異常、衛生的な解体方法について

福岡県食肉衛生検査所

## 営業許可（食肉処理業等）、施設の衛生管理について

各保健福祉（環境）事務所