

福岡県野生鳥獣食肉衛生管理 ガイドラインについて

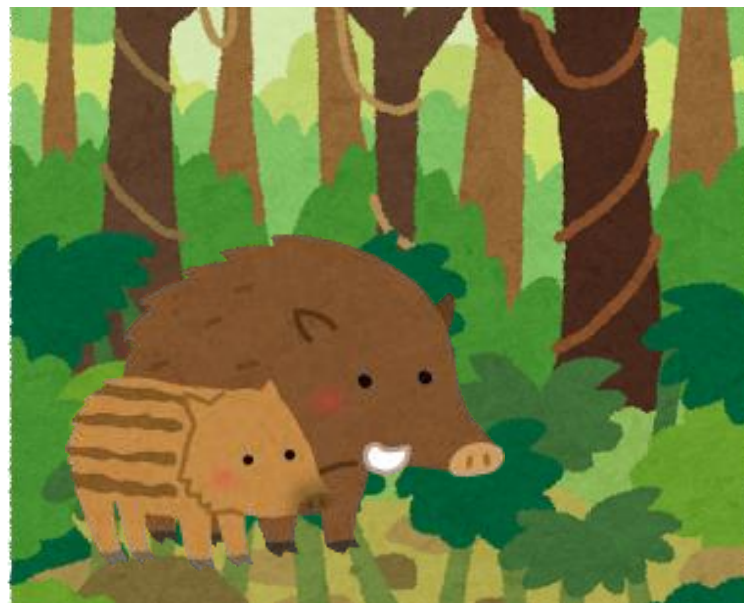


獣畜と野生鳥獣は何が違う？



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

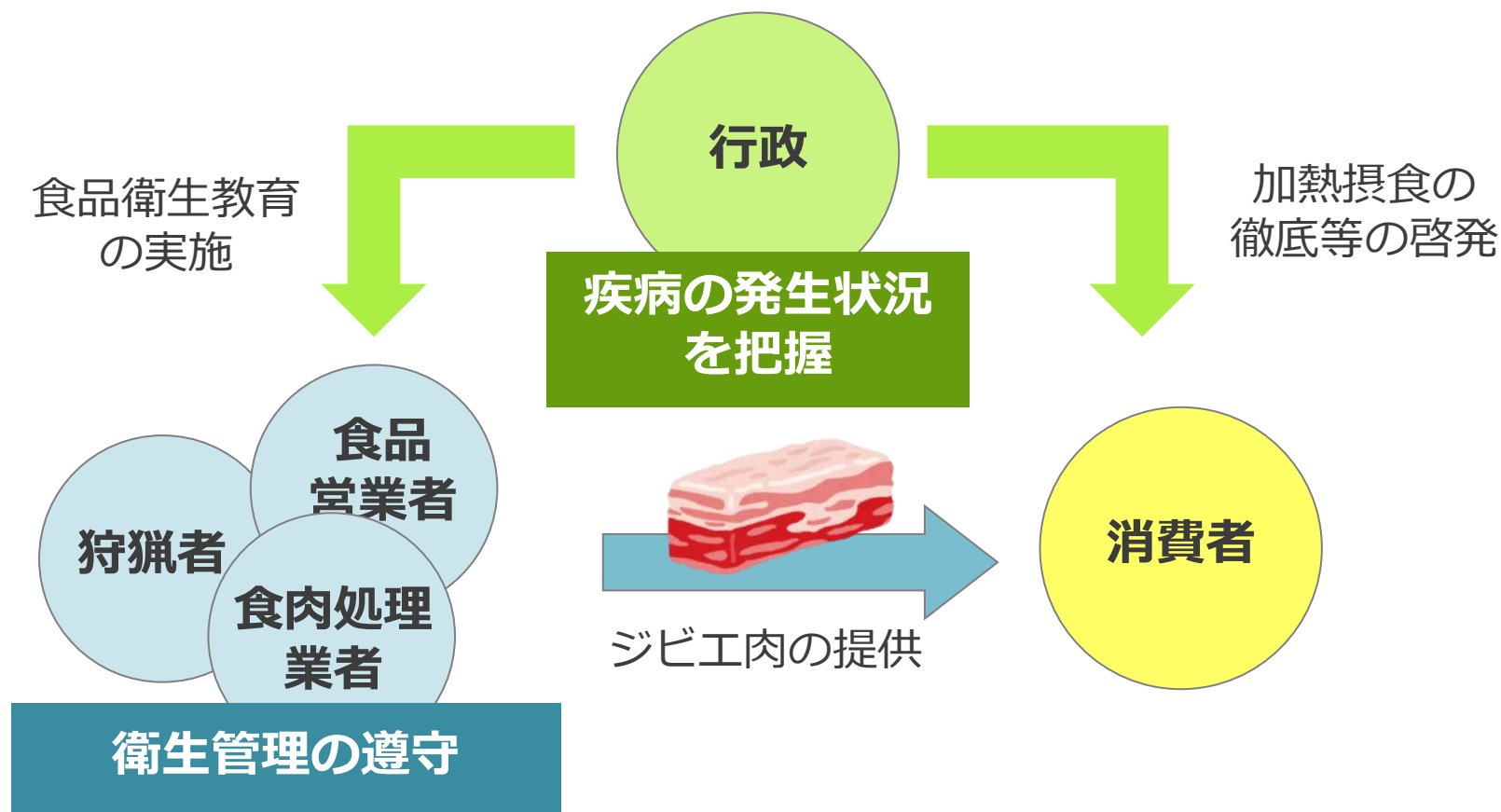
イノシシ・
シカ 等

- 「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）

[illegible]

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？

食肉処理施設
（営業許可取得）

保健所

- 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を行っている。
- 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

福岡県野生獣肉処理講習会

イノシシ等の代表的な 疾病について

Two horizontal bars, one dark blue and one light blue, extending across the width of the slide.

福岡県食肉衛生検査所

1. 野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方
2. とさつ・解体前に見つかる異常
3. 解体中に見つかる臓器の異常
4. イノシシ等の代表的な病気
5. まとめ

1. 野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方
2. とさつ・解体前に見つかる異常
3. 解体中に見つかる臓器の異常
4. イノシシ等の代表的な病気
5. まとめ

野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方

① 原則として**内臓は食べない**

⇒野生動物は清浄な環境で飼育された牛・豚等とは異なる

特に糞便からの
汚染に注意!!

② 内臓を取り出す際、臓器は傷付けない

③ 肉眼的病変がある個体は食用にしない

⇒病気を持っている可能性がある

④ 器材等からの汚染に注意

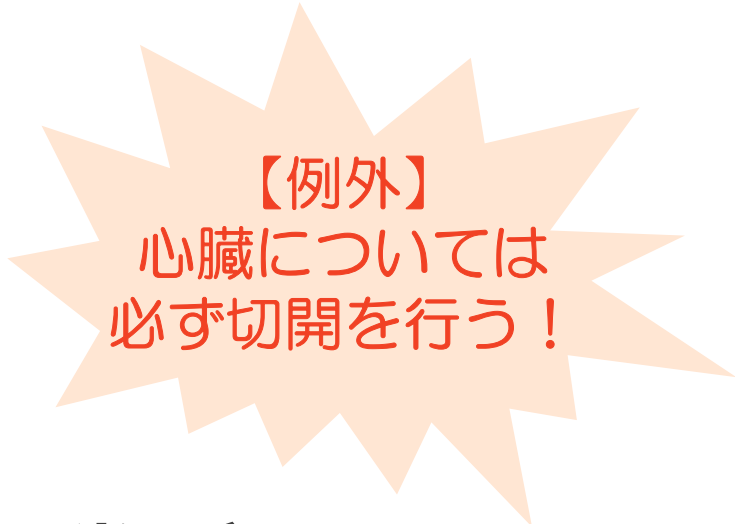
⑤ **生食は厳禁**

⇒肉眼的病変がなくても病気を持っている可能性がある

野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方

廃棄の判断について <内臓廃棄の判断>

- ① 可能な限り内臓は廃棄することが望ましい
⇒肉眼的に異常が認められない場合も、
寄生虫感染が認められているため
- ② 内臓病変部の部分切除、
切開等を行わない
⇒微生物による汚染を拡大する可能性
- ③ 内臓摘出時、内臓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



【例外】
心臓については
必ず切開を行う！

野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方

廃棄の判断について <全部廃棄の判断>

- ① リンパ節の腫脹、腹水・胸水の貯留及び腫瘍等の異常所見が認められた場合
- ② 筋肉内に腫瘍がある場合
⇒筋肉のみに限られる腫瘍か、全身性の腫瘍かの区別を肉眼的に判断することが困難なため

講義内容

1. 野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方
2. とさつ・解体前に見つかる異常
3. 解体中に見つかる臓器の異常
4. イノシシ等の代表的な病気
5. まとめ

と殺・解体前に見つかる異常

◎福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

確 認 項 目			確認結果
と殺前確認	高熱を呈していないか		ある・ない・不明
	腰が萎えている、旋回する等行動が異常でないか		ある・ない・不明
	歩き方や立ち方が異常でないか		ある・ない・不明
	異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳は著しくないか		ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか		ある・ない・不明
	元気がなく弱っていないか		ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか		ある・ない・不明
	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ないか		ある・ない・不明
	著しい下痢はないか		ある・ない・不明
	皮下に高度の化膿巣又は膿瘍が多く形成していないか(3カ所以上)		ある・ない・不明
	ダニ等の寄生が著しくないか		ある・ない・不明
	大きな外傷は見られないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】
解体前確認	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等著しい変色部分はないか		ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか		ある・ない・不明
	著しい消瘦はないか		ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか		ある・ない・不明
	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ないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】

著しい脱毛のあるもの(疥癬)



顔面その他に奇形のあるもの



奇形



萎縮性鼻炎(通称「鼻曲り病」)

口腔、口唇、舌、鼻、乳房、蹄の水疱やびらん、潰瘍



下痢の著しいもの



皮下に3カ所以上の膿瘍があるもの



著しい削瘦のあるもの



講義内容

1. 野生動物の取り扱いに関する基本的な考え方
2. とさつ・解体前に見つかる異常
- 3. 解体中に見つかる臓器の異常**
4. イノシシ等の代表的な病気
5. まとめ

解体中に見つかる臓器の異常

◎福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

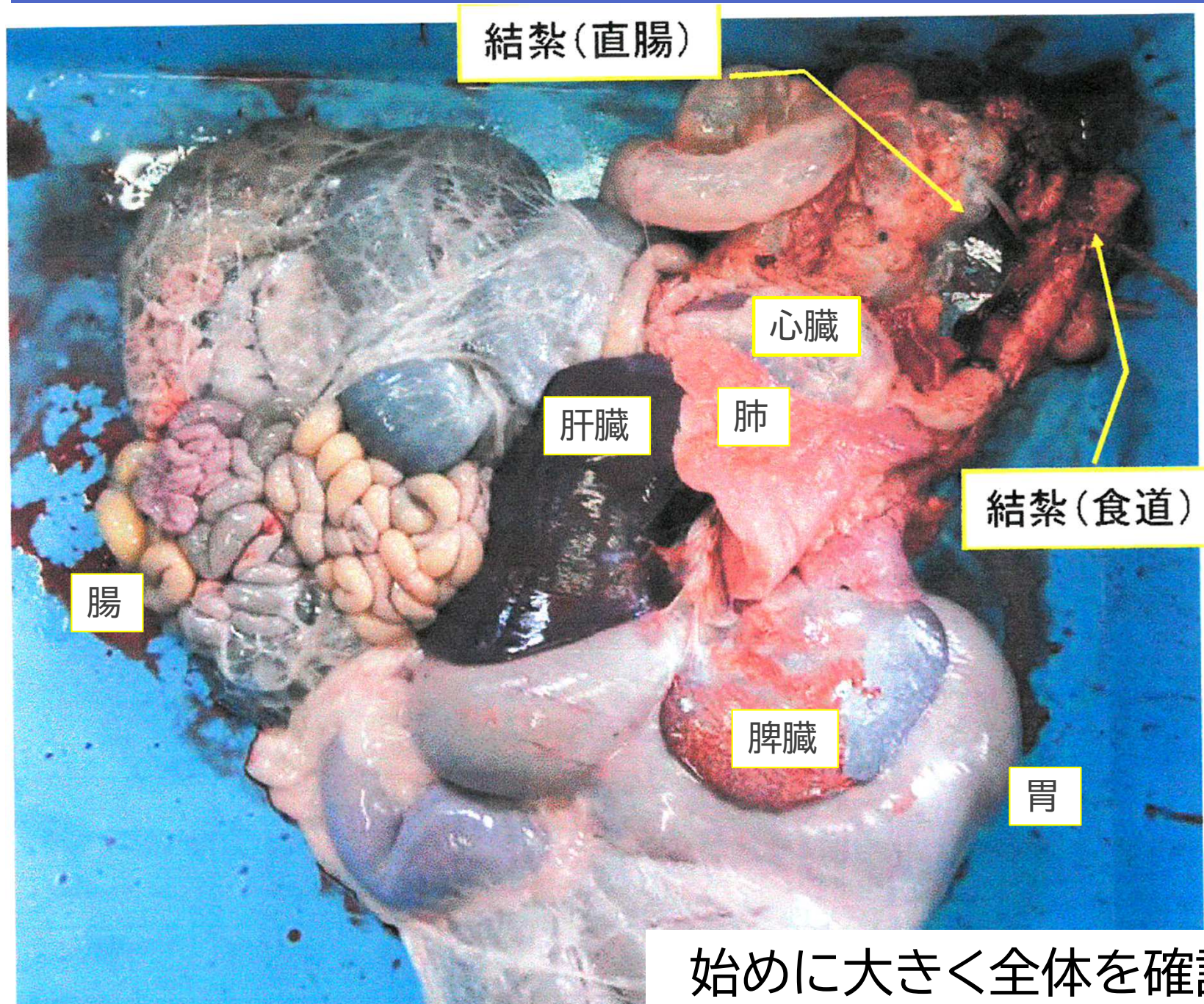
内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】

異常を知るにはまず正常から

《正常な内臓の特徴》

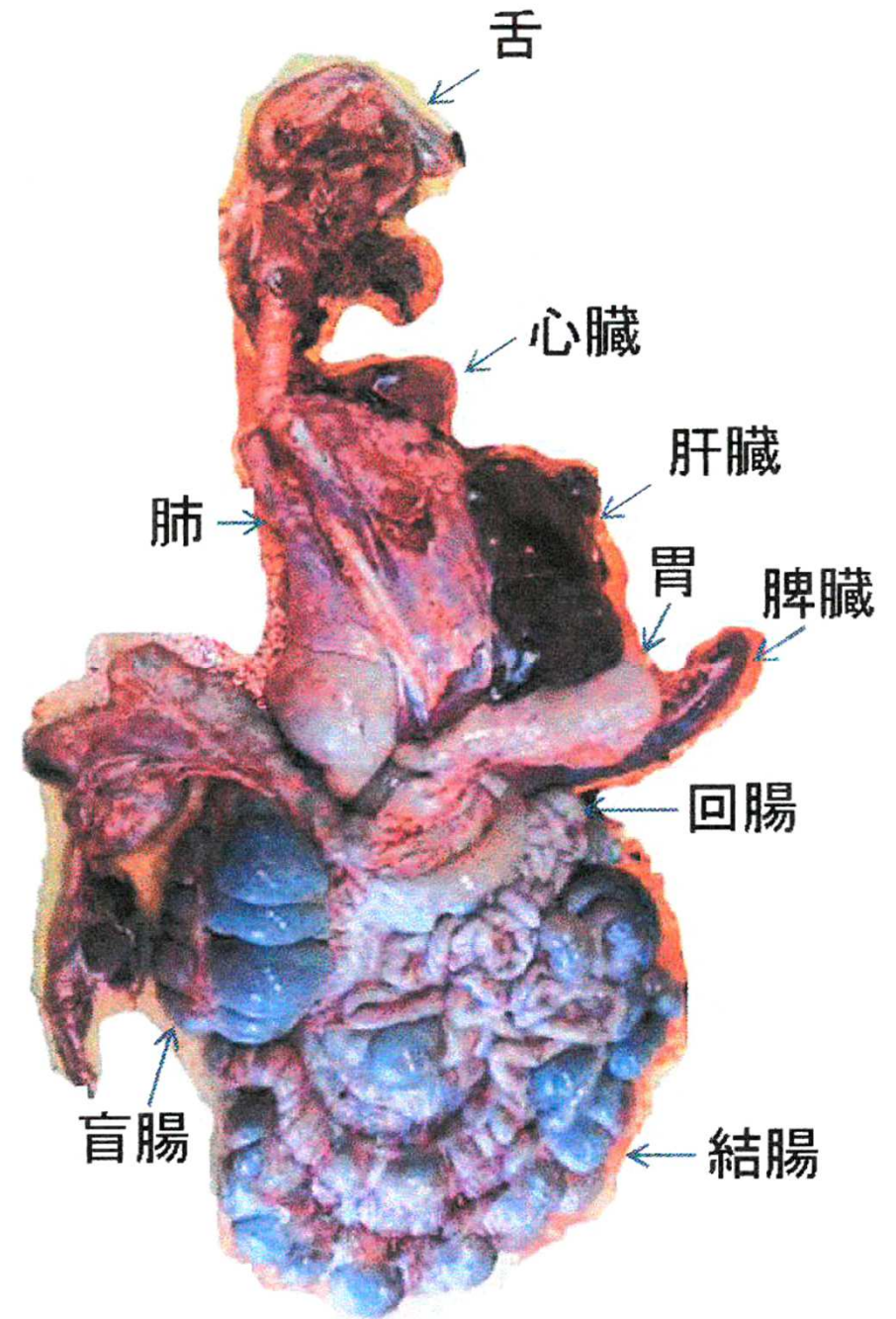
- ① 表面は滑らかで光沢がある
- ② 表面の色は均一である
- ③ 適度な弾力がある

シカの内臓



イノシシの内臓

- ・表面が滑らかであるか
- ・色が均一であるか
- ・適度な弾力があるか



内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】

心臓について

【確認すべき事項】

- ① 表面が滑らかであること
外側に繊維のようなもの(線維素)が付着し、
ザラザラした質感でないこと
- ② 色に異常がないこと
- ③ 形、大きさに異常がないこと
- ④ 弁にイボ状の物がないこと
- ⑤ 心筋に白色の結節がないこと
粟粒から小豆くらいの大きさ



心臓検査では
必ず切開を行う

【異常】 心外膜炎、心内膜炎、心外膜炎 など

切開手順

肺

心嚢膜

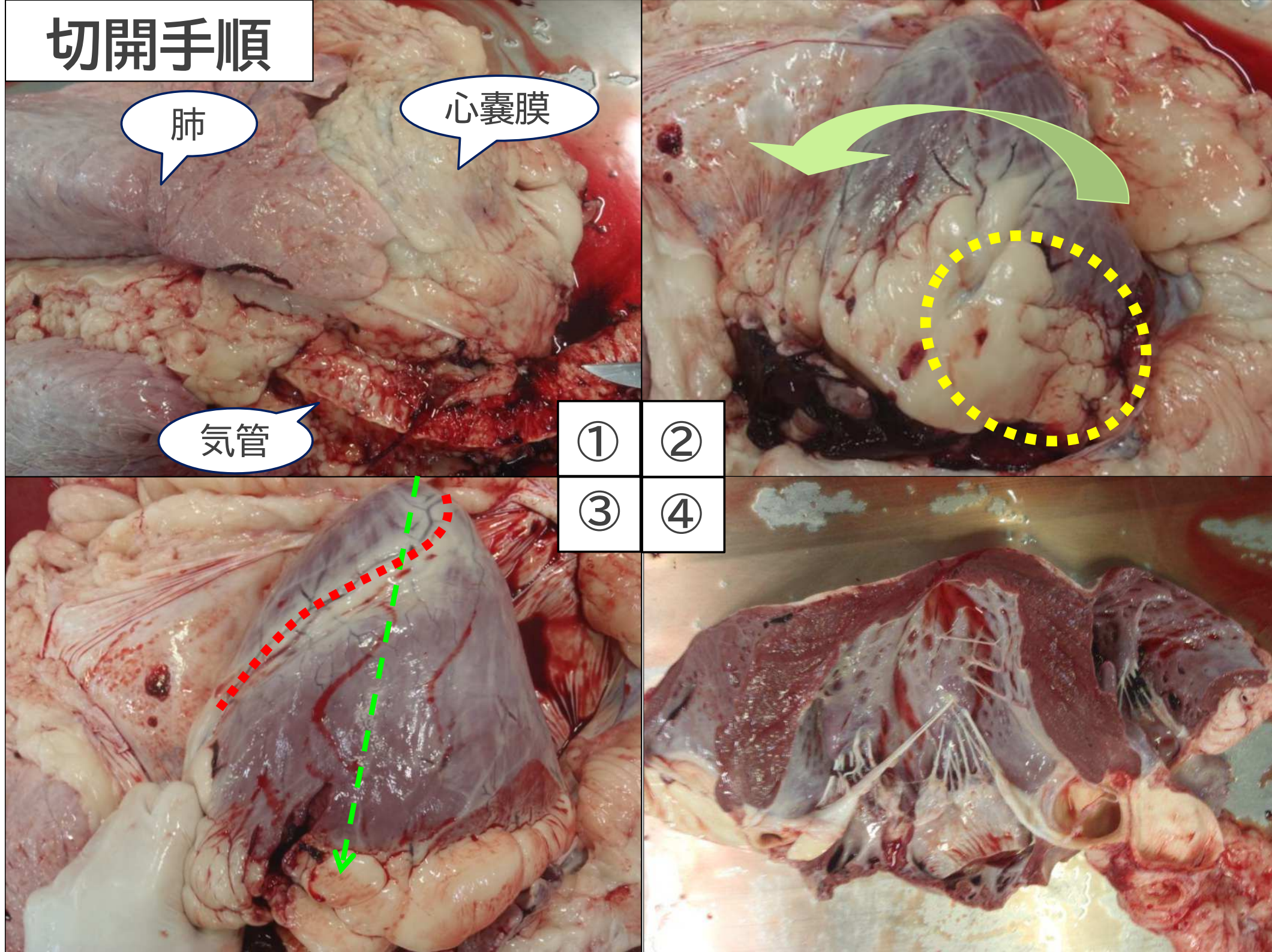
気管

①

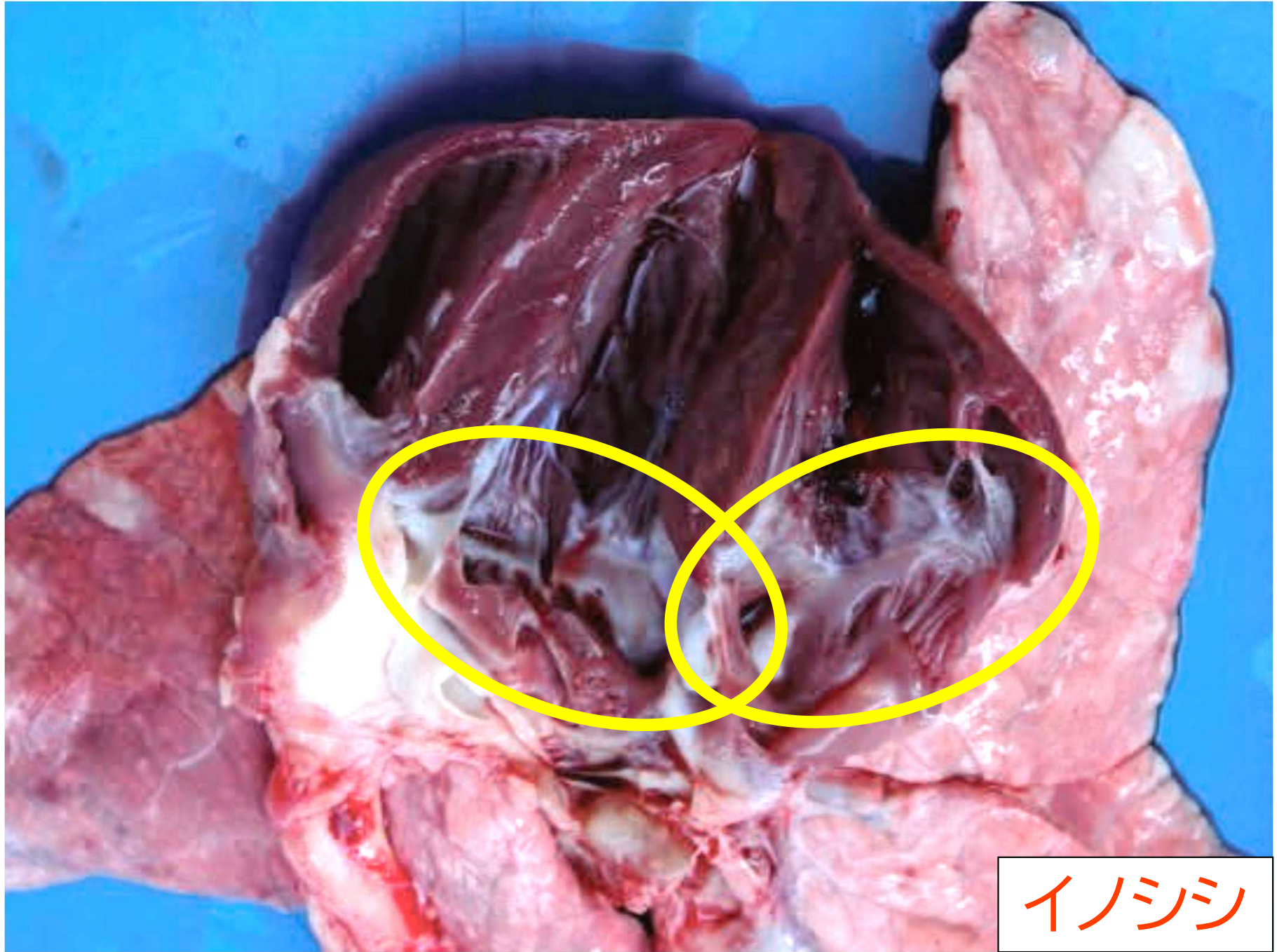
②

③

④

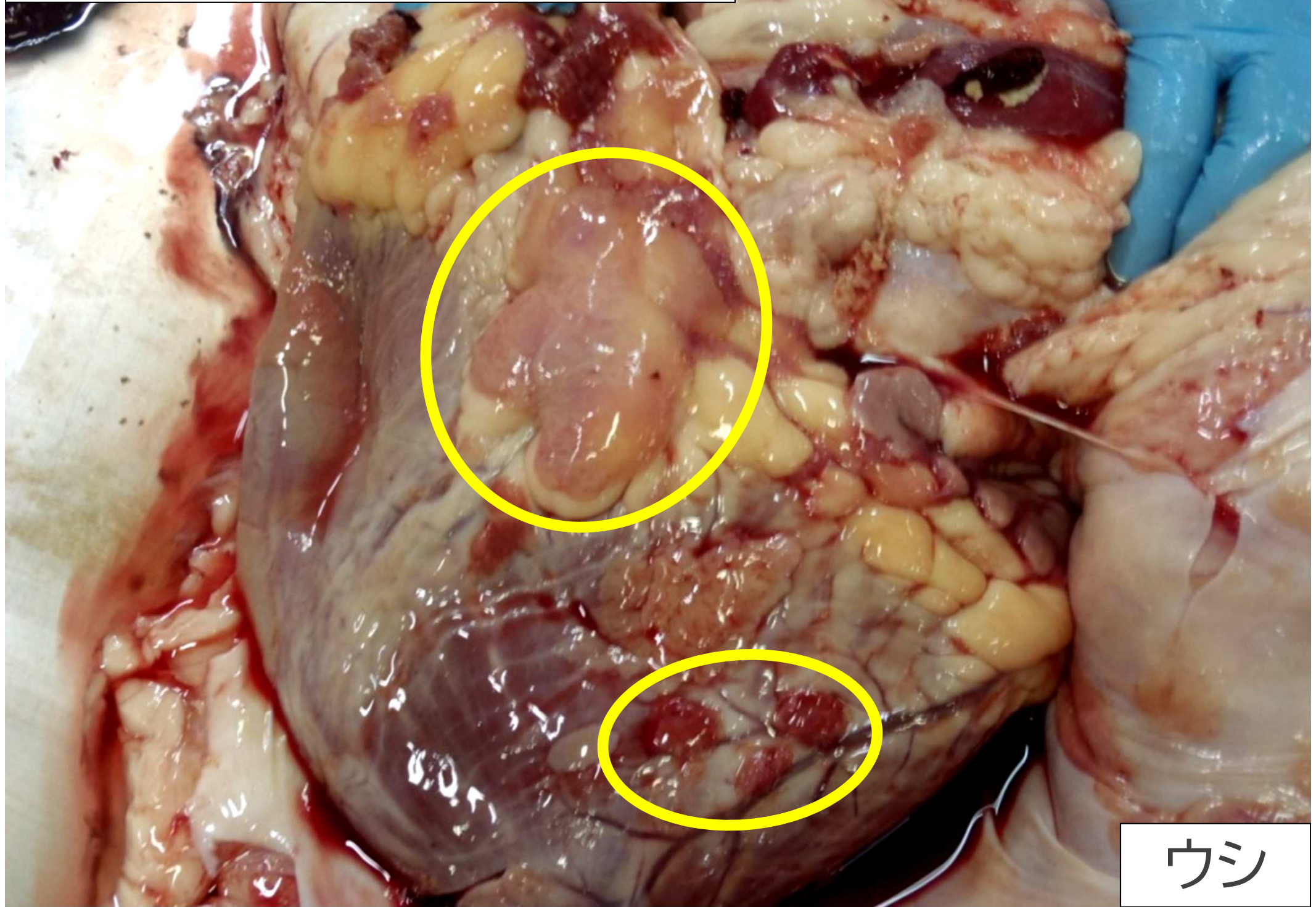


正常な心臓



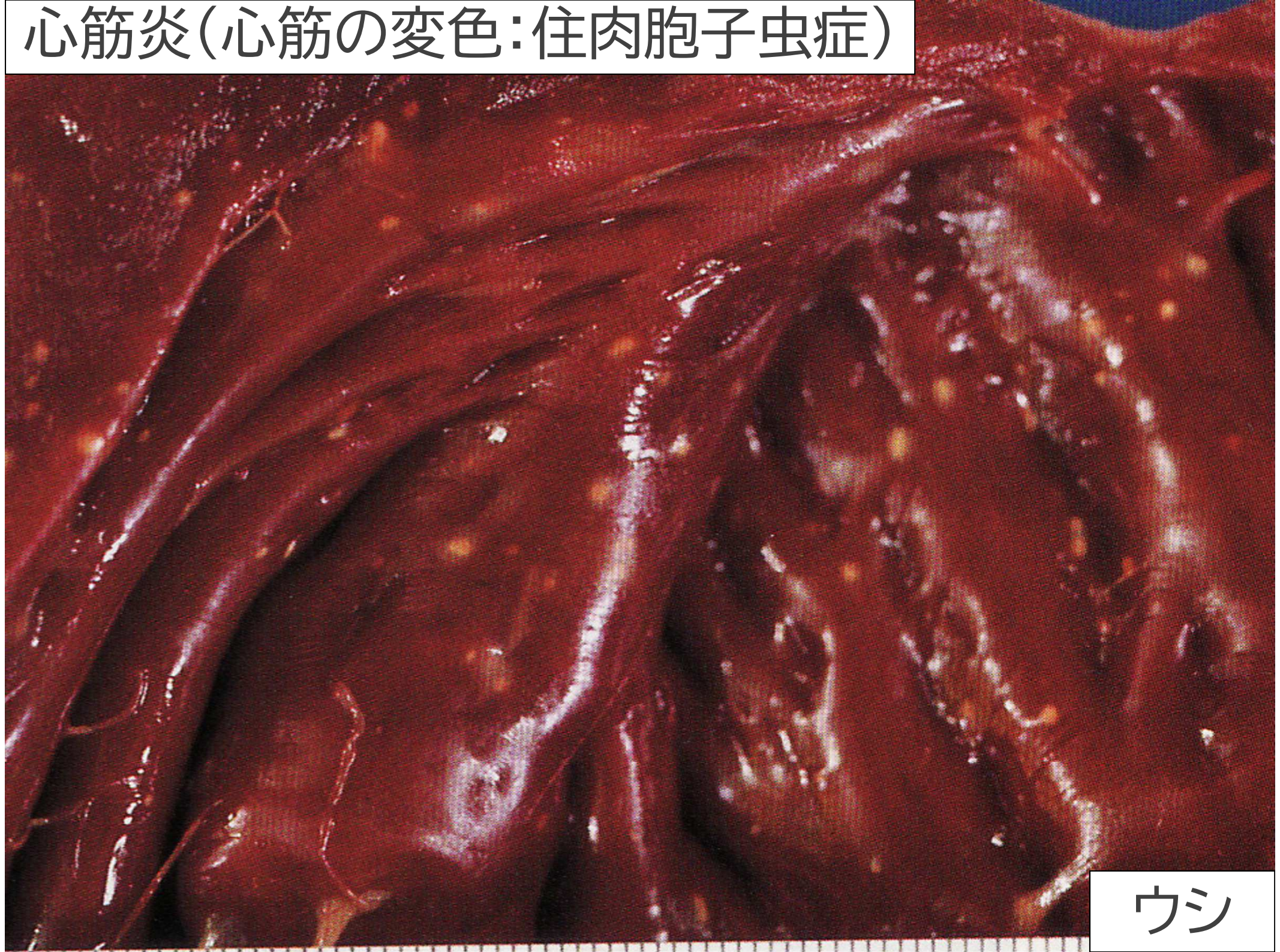
イノシシ

心外膜炎(心臓表面の炎症)



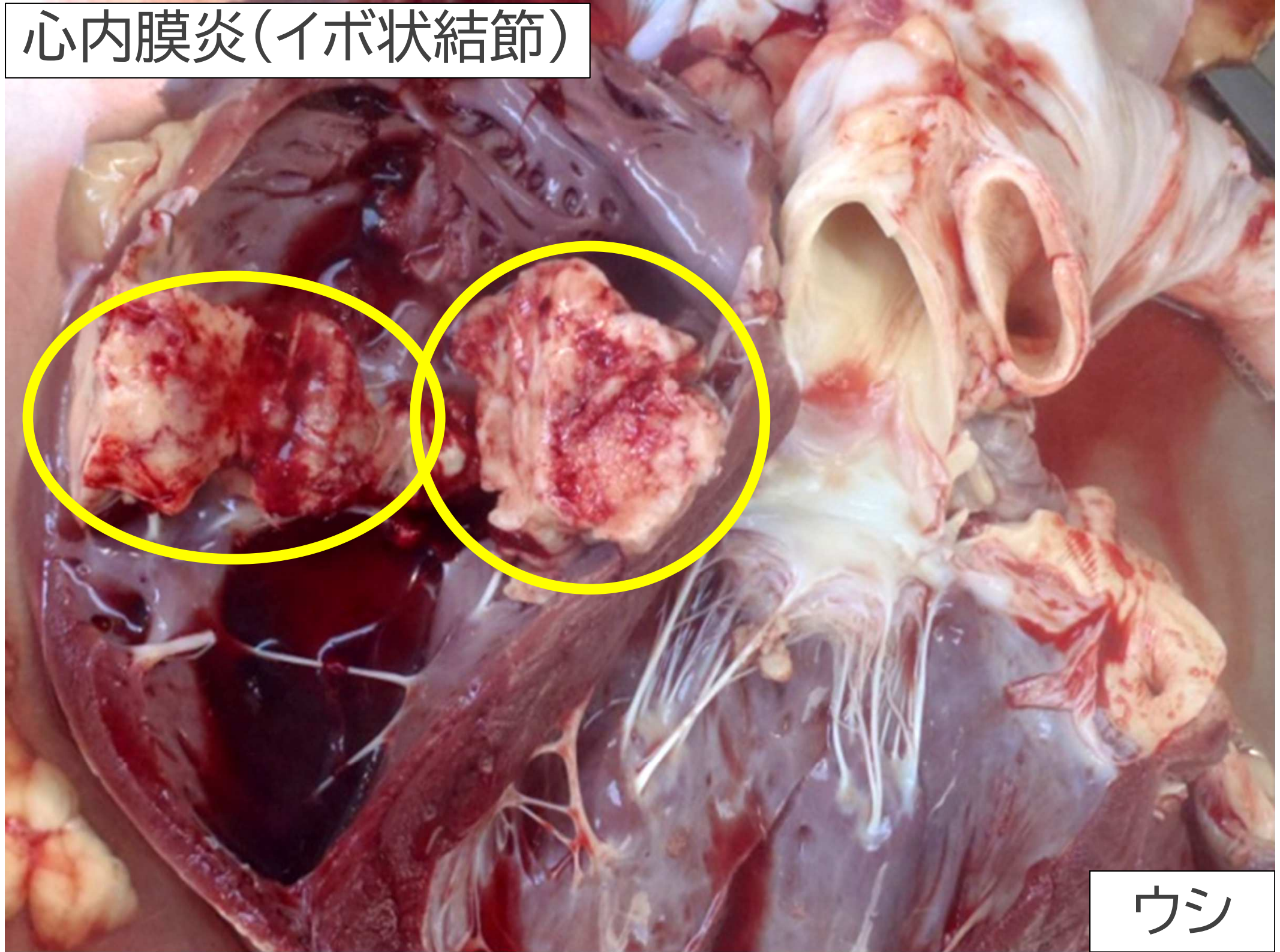
ウシ

心筋炎(心筋の変色:住肉胞子虫症)

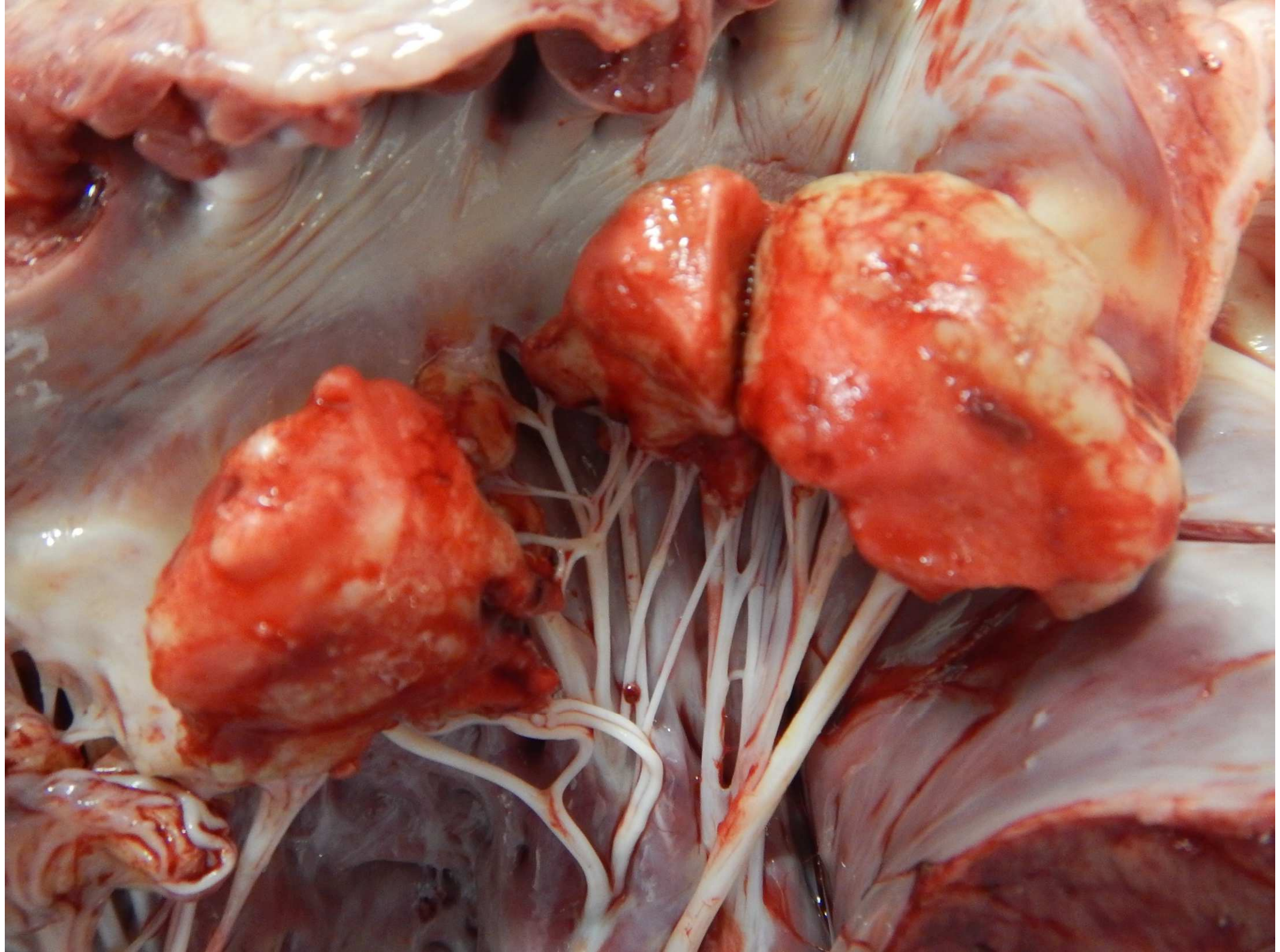


ウシ

心内膜炎(イボ状結節)



ウシ



内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】

肺について

【確認すべき事項】

- ① **表面が滑らかであること**
外側に線維素が付着していないこと
腫瘍(膿瘍、腫瘍など)がないこと
- ② **色に異常がないこと**
出血していないこと
- ③ **形、大きさに異常がないこと**
肺気腫(肺に空気をたくさん含んでいる状態)
肺水腫(肺に水分が溜まった状態)
になっていないこと

【異常】 重度の肺炎、寄生虫や真菌の感染、硬結等

正常な肺

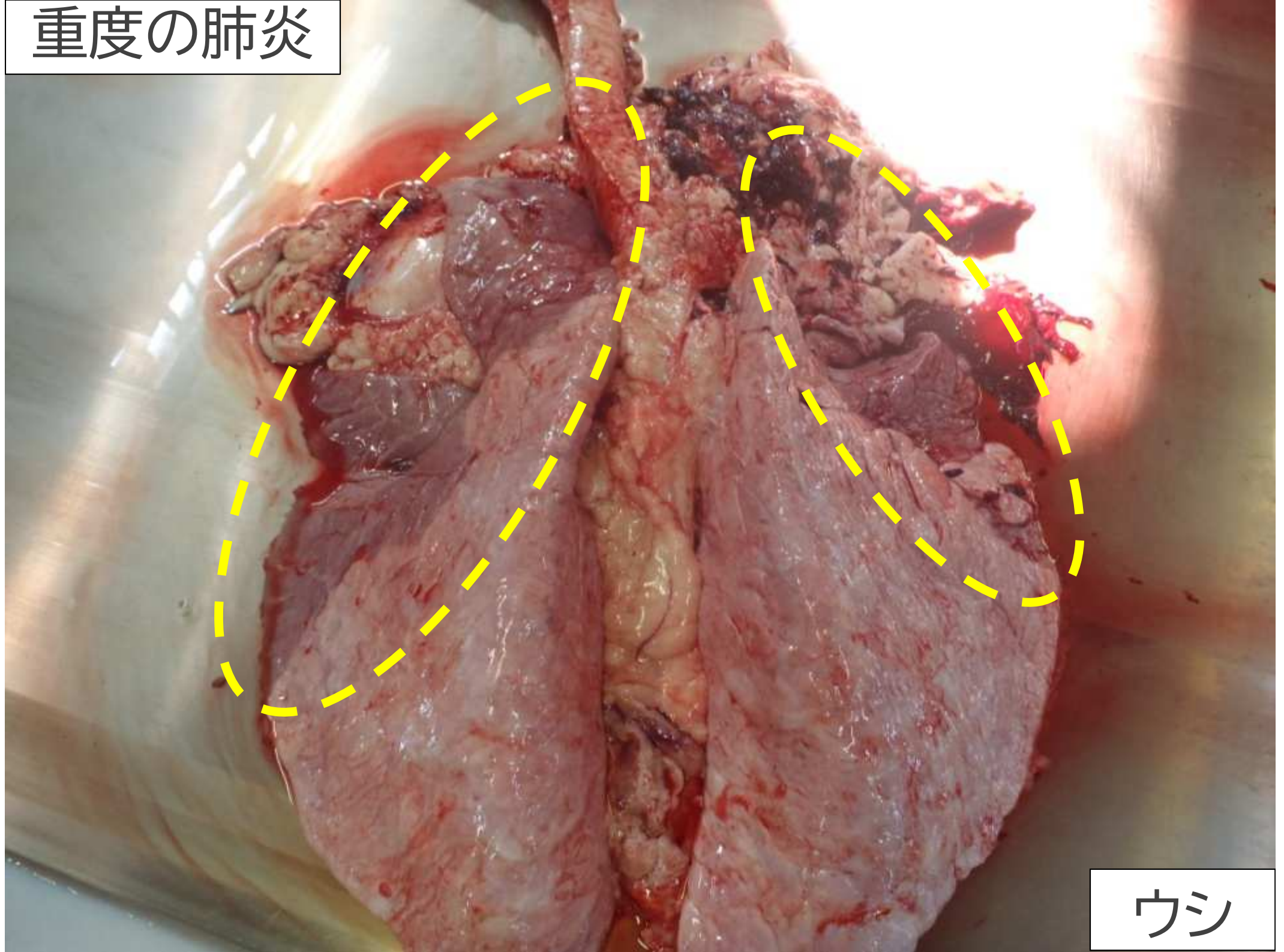


イノシシ



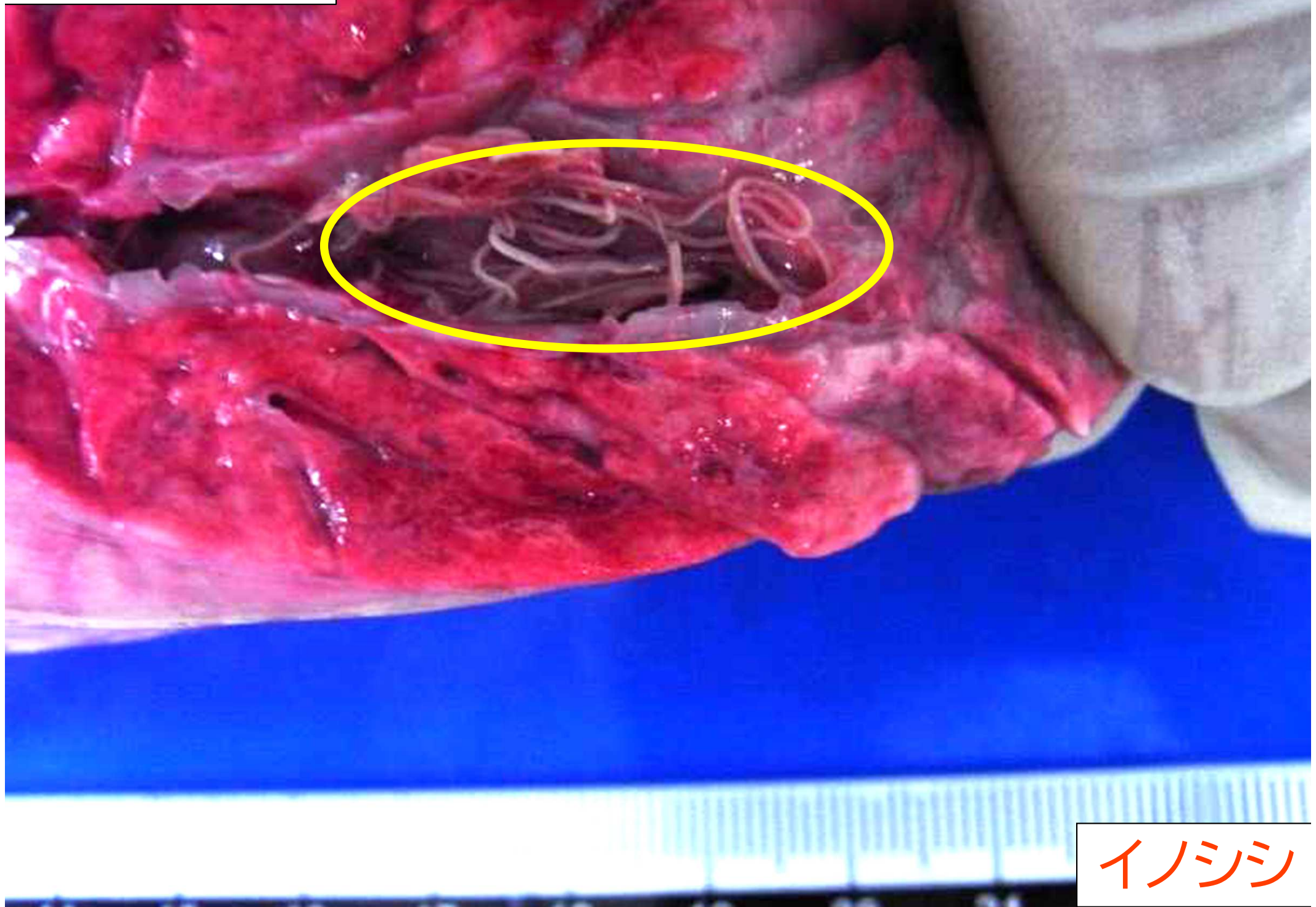
ウシ

重度の肺炎



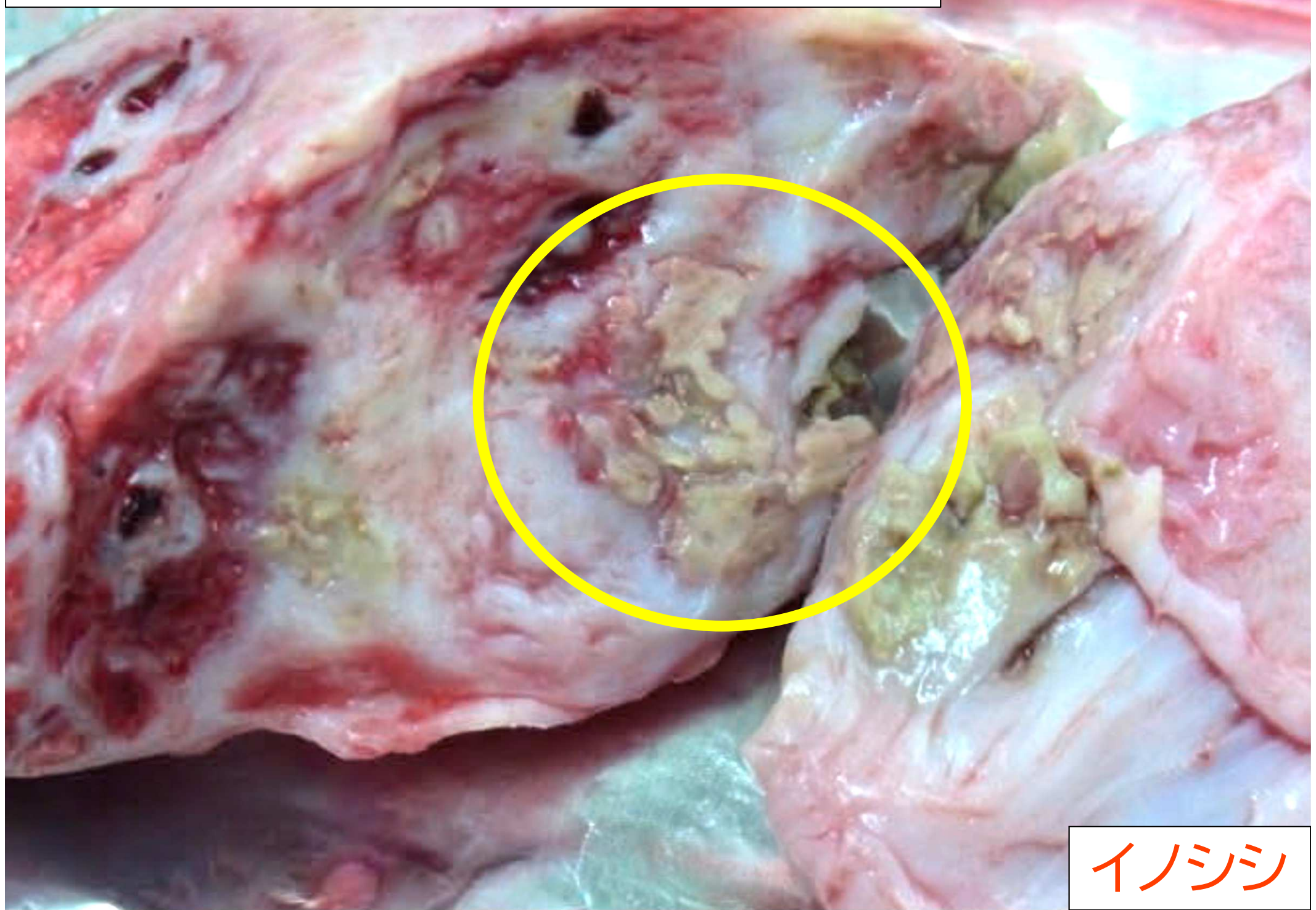
ウシ

寄生虫感染



イノシシ

巣状の変色部(壊死巣:真菌感染症)



イノシシ

内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【備考】	

肝臓について

【確認すべき事項】

- ① **表面が滑らかであること**
外側に線維素が付着していないこと、のう胞がないこと、
腫瘍(膿瘍、腫瘍など)がないこと、白色に盛り上がった管状の
結節がないこと(寄生虫による病変)
- ② **色に異常がないこと**
出血していないこと、白色の病変がないこと、
黄色や暗赤色などの正常と異なる色ではないこと
- ③ **形、大きさに異常がないこと**
硬かったり軟らかかったりしないこと

【異常】 うっ血、出血、寄生虫などの感染、肝膿瘍など

正常な肝臓

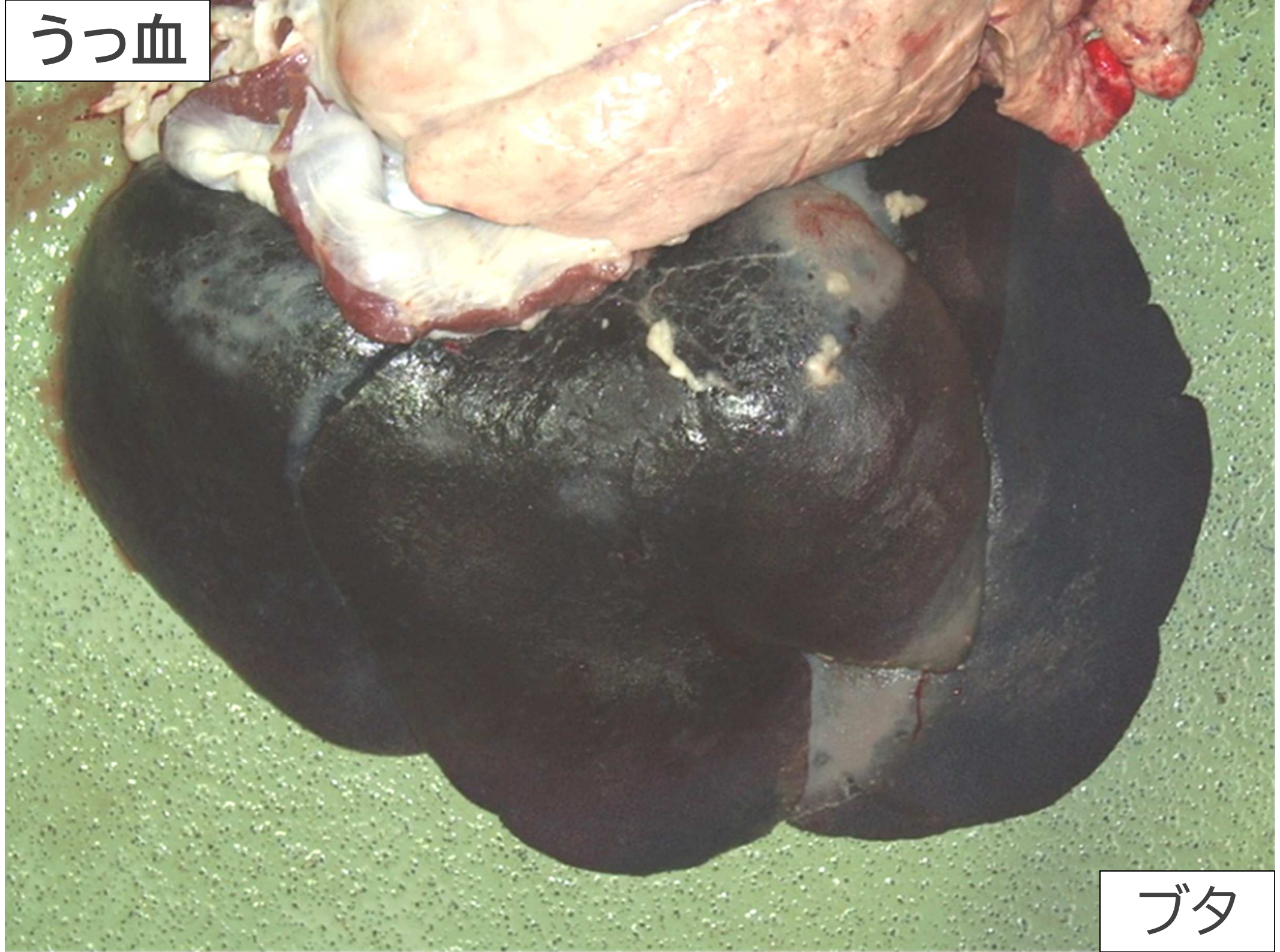


ウシ



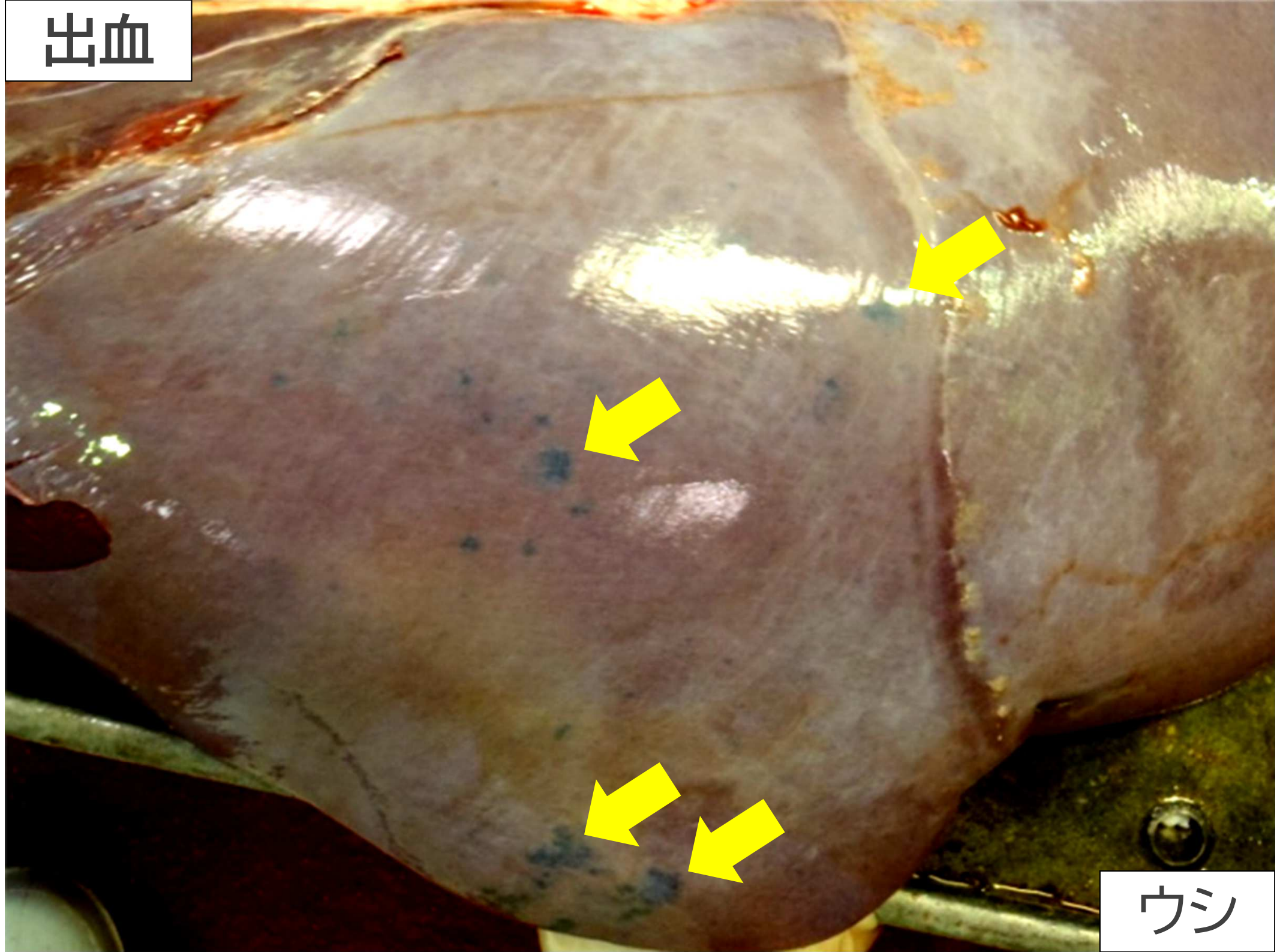
イノシシ

うっ血



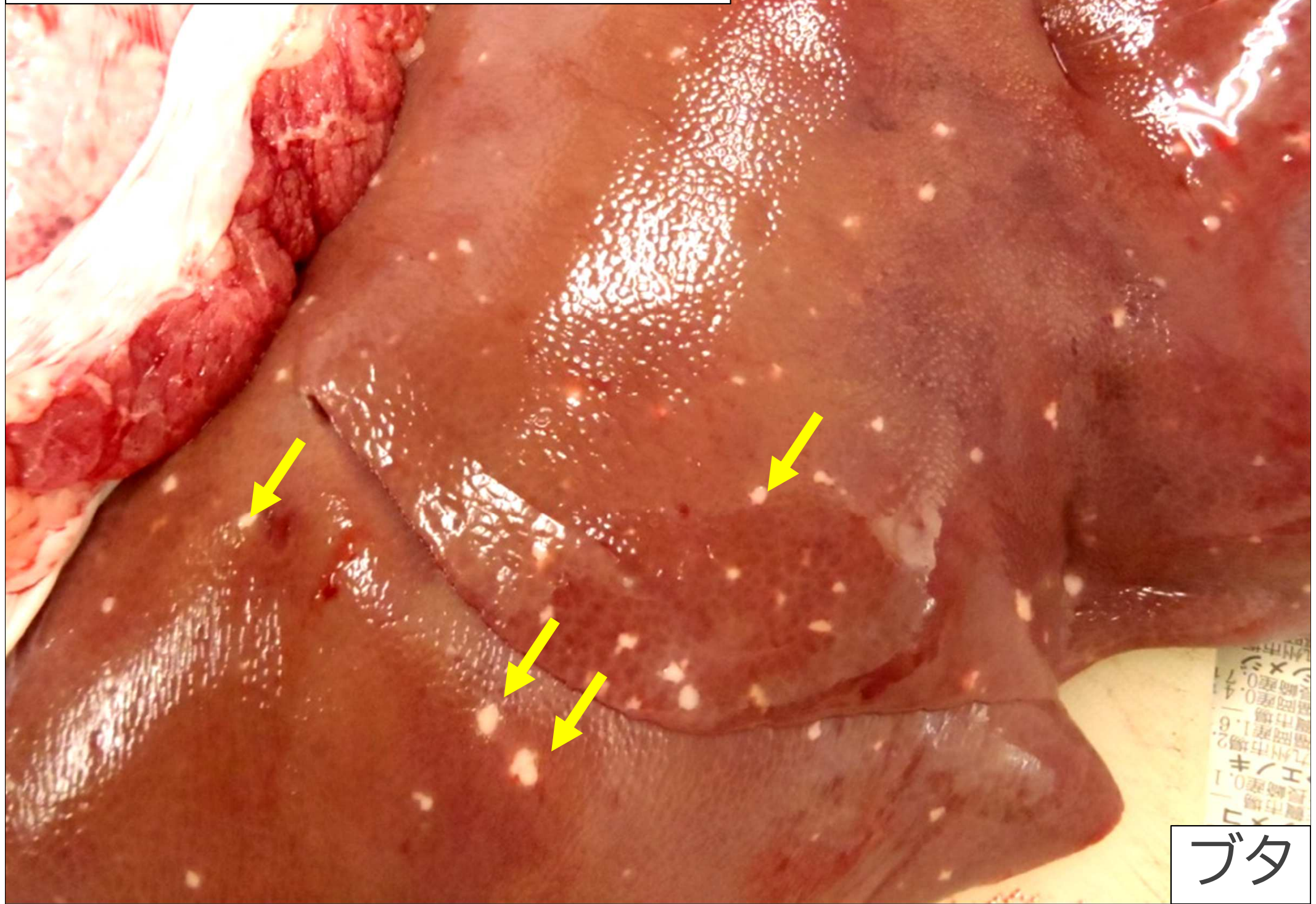
ブタ

出血



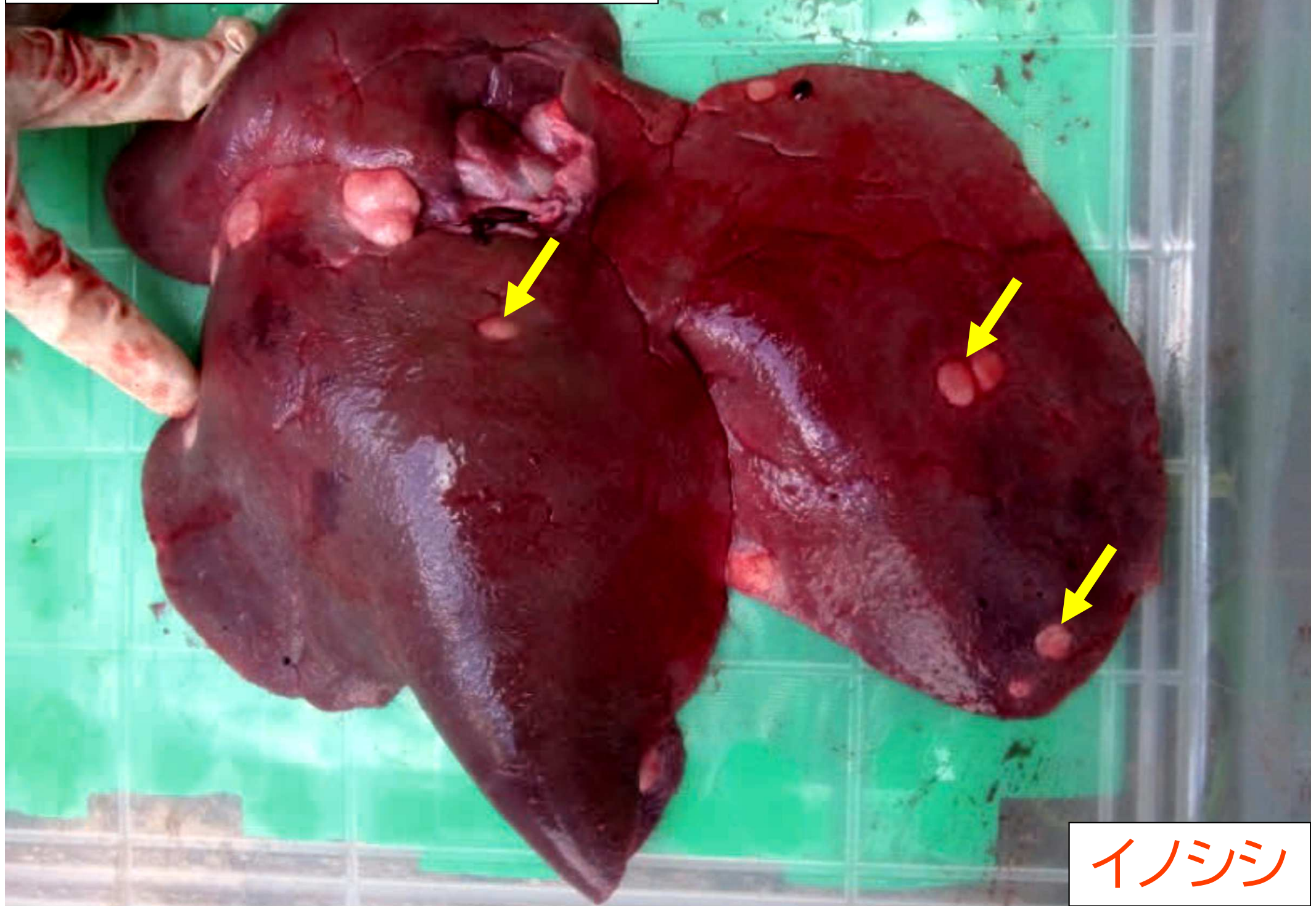
ウシ

結節状の変色部(抗酸菌症)



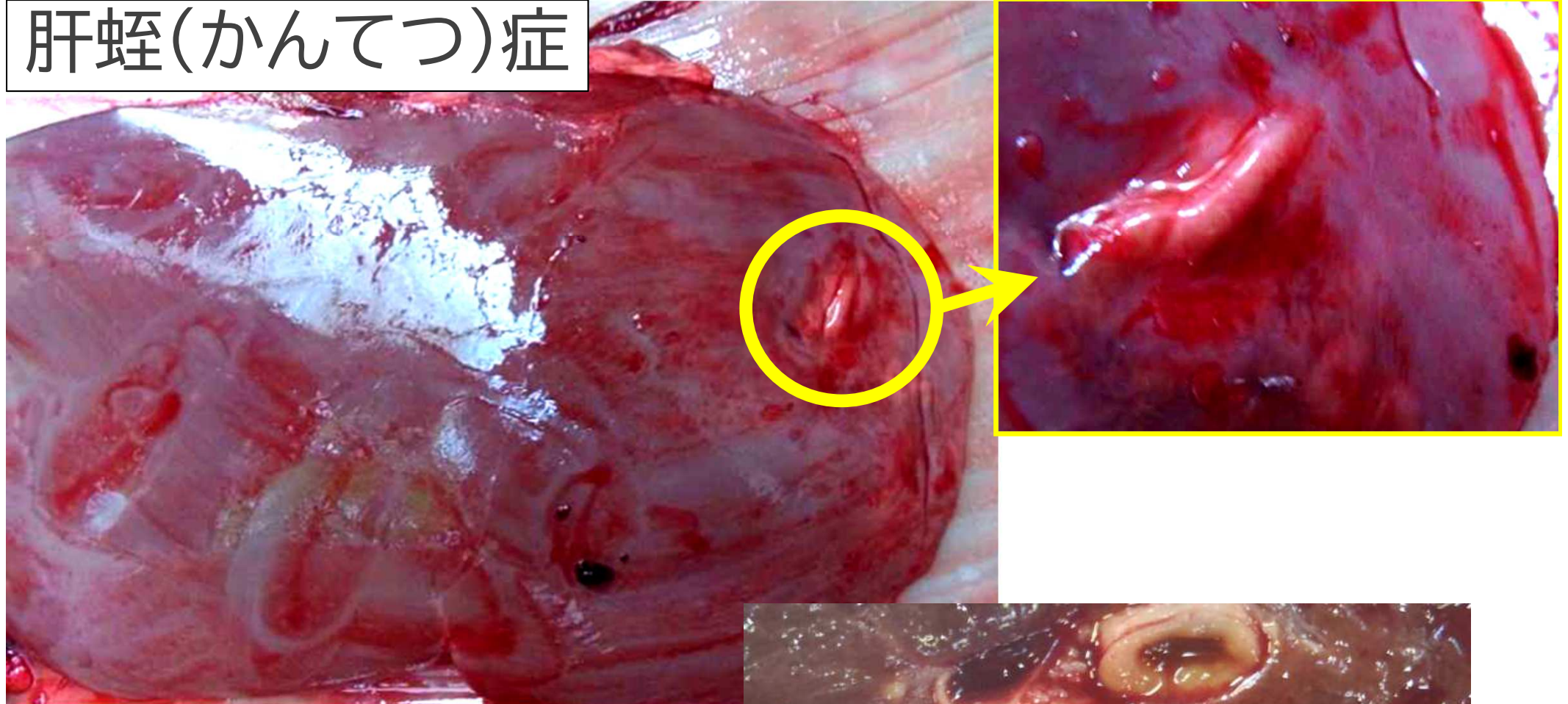
ブタ

巣状の変色部(肝蛭症)

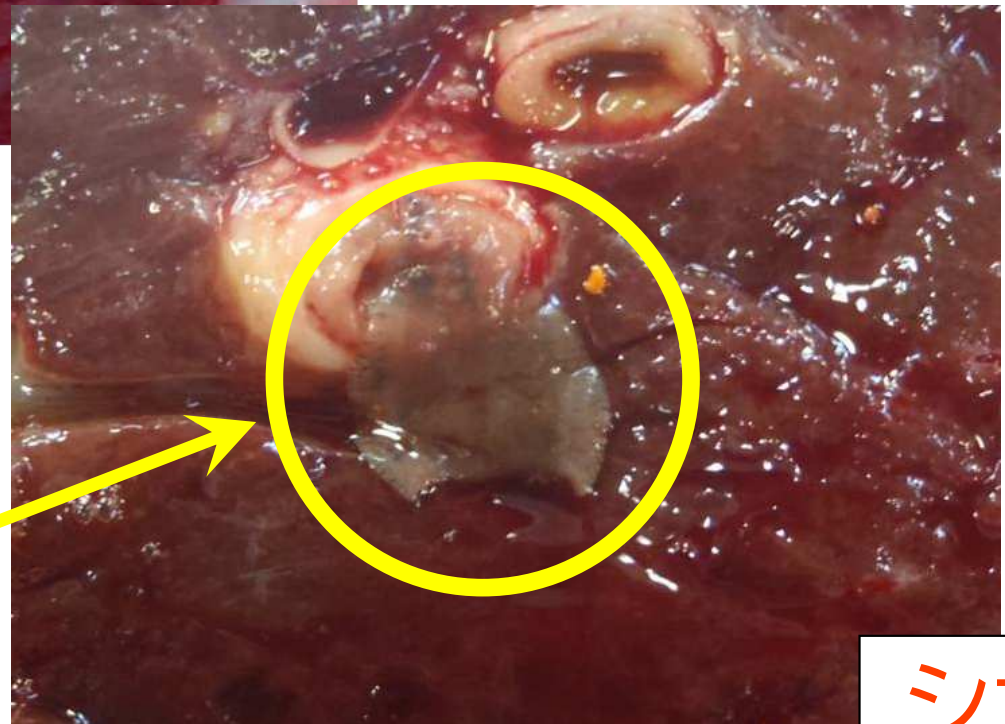


イノシシ

肝蛭(かんてつ)症

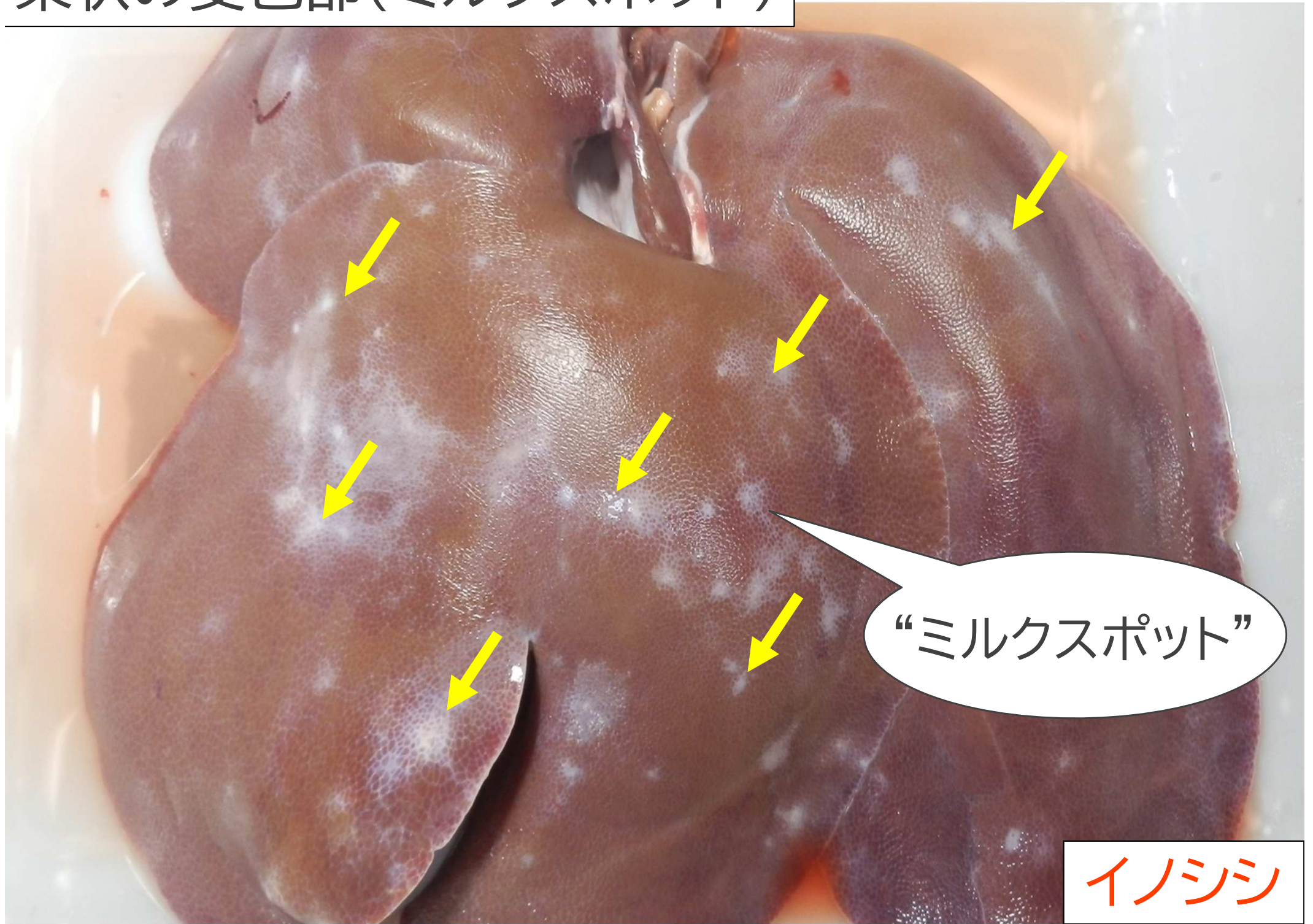


肝蛭(かんてつ)



シカ

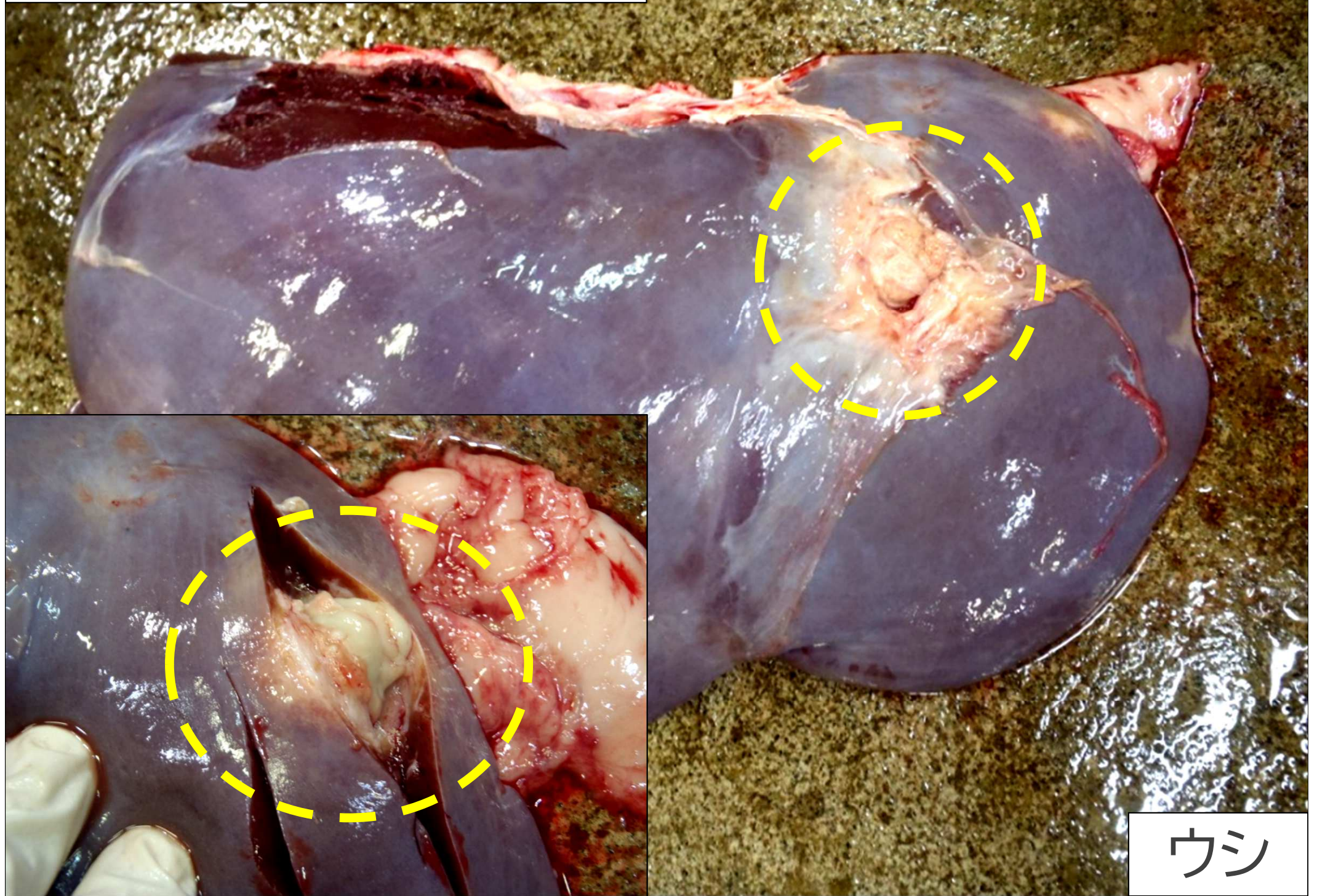
巣状の変色部(ミルクスポット)



“ミルクスポット”

イノシシ

巣状の変色部(肝膿瘍)



ウシ

内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
	判定結果	適・不適	【備考】

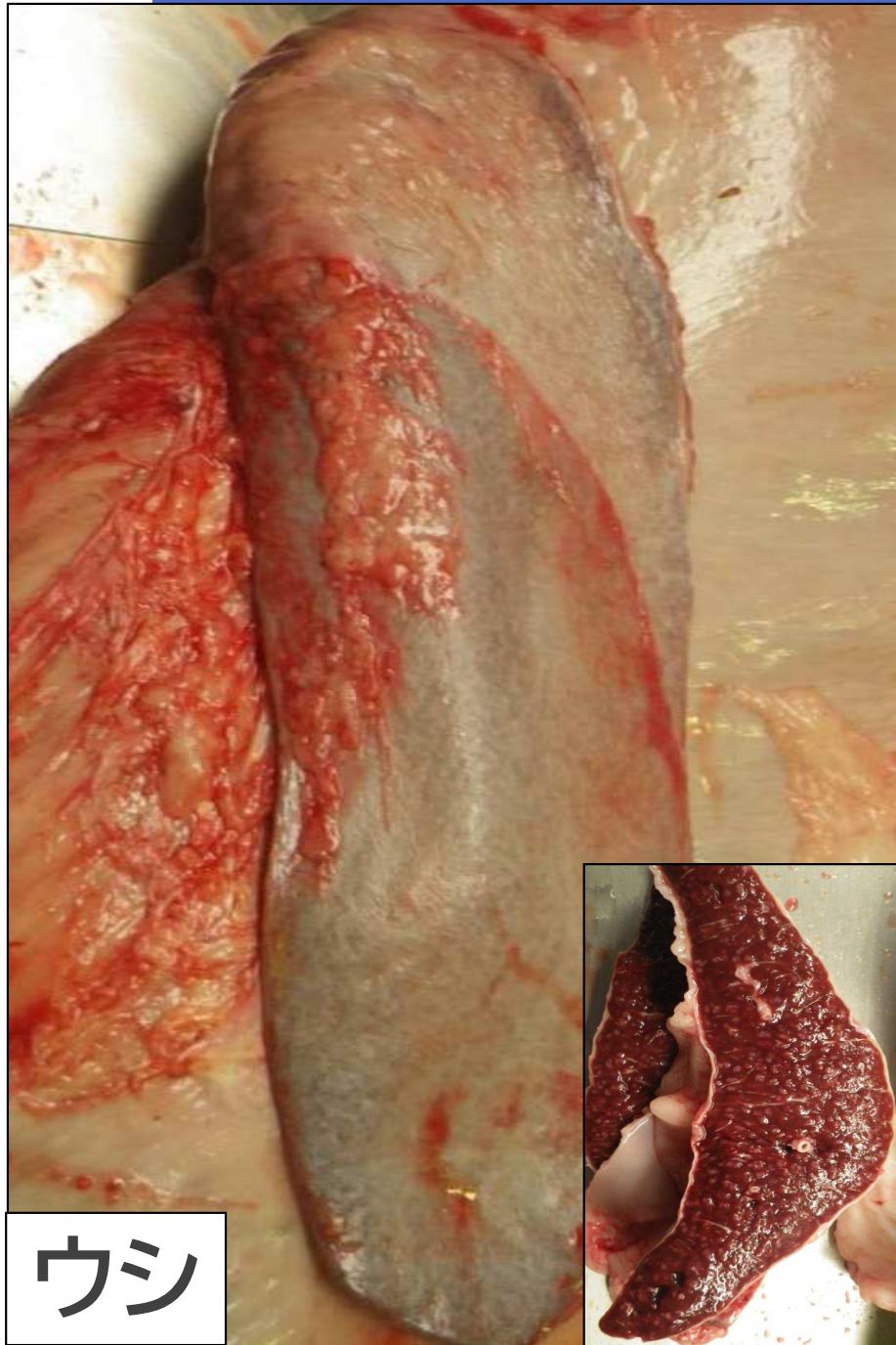
脾臓について

【確認すべき事項】

- ① 表面が滑らかであること
腫瘍(膿瘍、腫瘍など)がないこと
- ② 色に異常がないこと
出血していないこと
- ③ 形、大きさに異常がないこと

【異常】 腫大、結節状の変色など

正常な脾臓



正常な脾臓



シカ

内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【備考】	

内臓の異常（確認記録表）

内臓摘出時確認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等)はないか		ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか		ある・ない・不明
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(壊死斑)はないか		ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(壊死斑)、出血斑はないか		ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか		ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫及び膿瘍はないか		ある・ない・不明
	多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【備考】	

胃・腸について

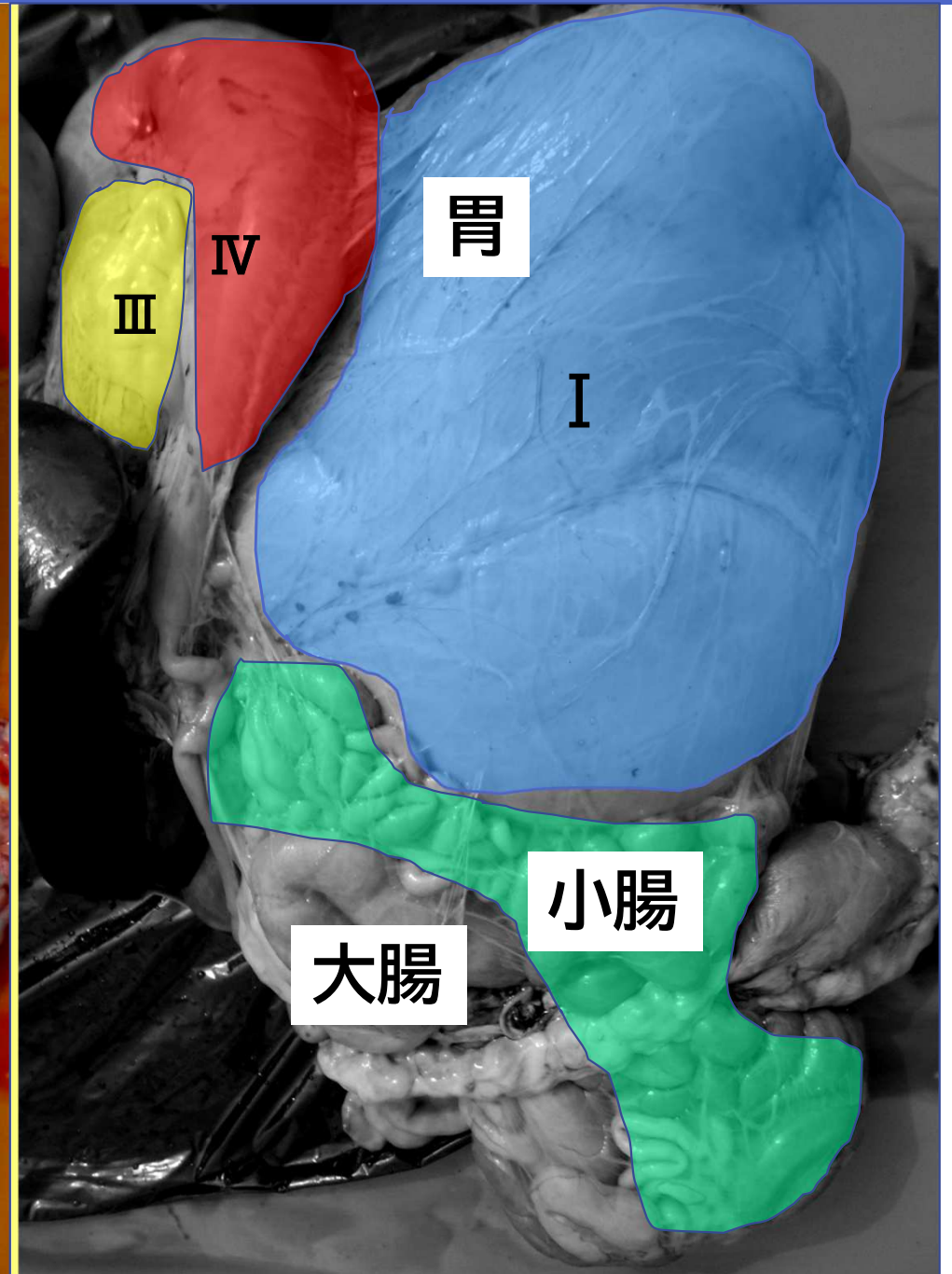
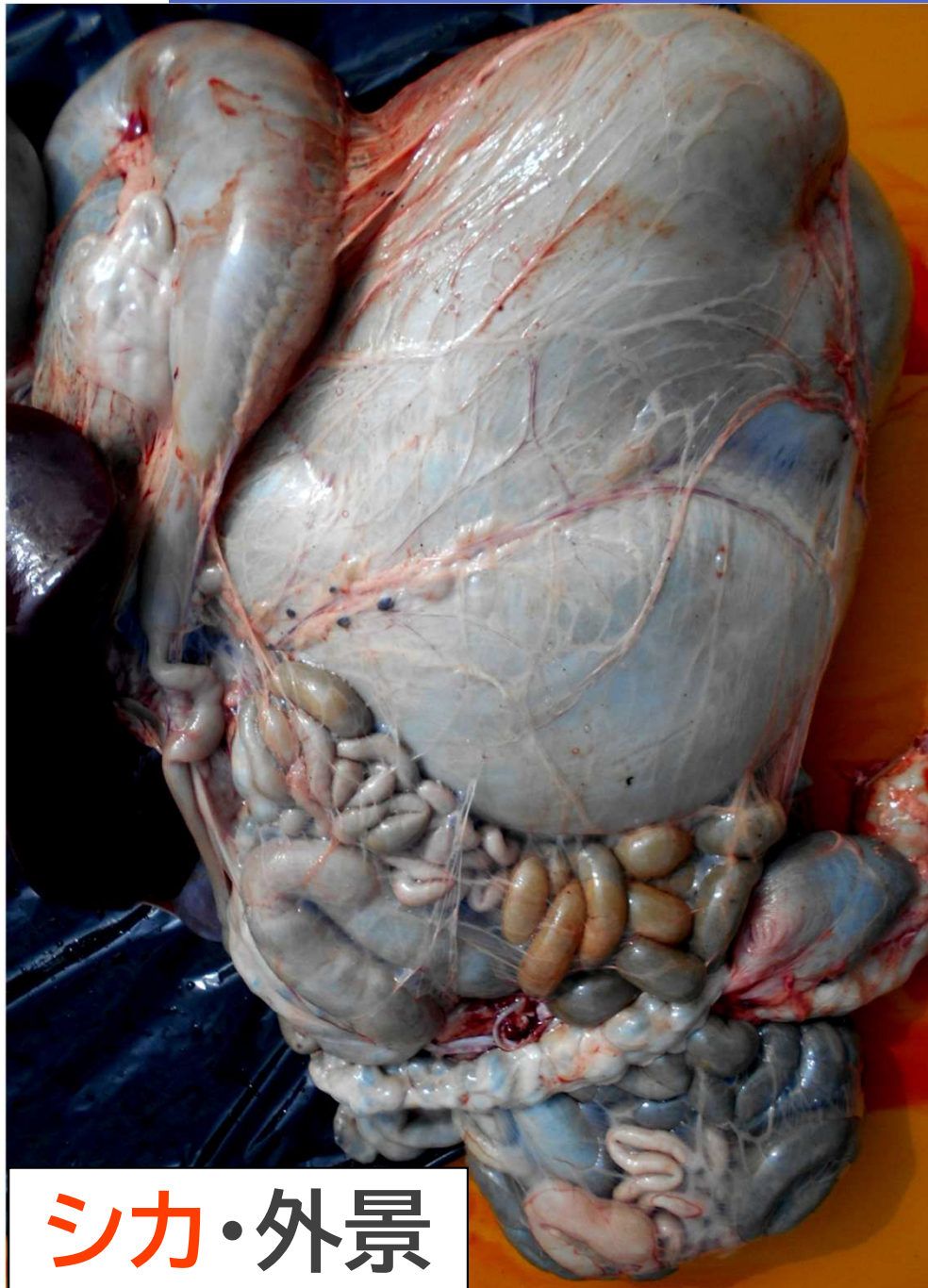
【確認すべき事項】

- ① 他の内臓等と癒着していないこと
- ② リンパ節が腫れていないこと
- ③ 表面が滑らかなこと
外側に線維素が付着していないこと
- ④ 色に異常がないこと
出血していないこと
- ⑤ 形、大きさに異常がないこと
腸の一部が厚くなったり薄くなったりしていないこと

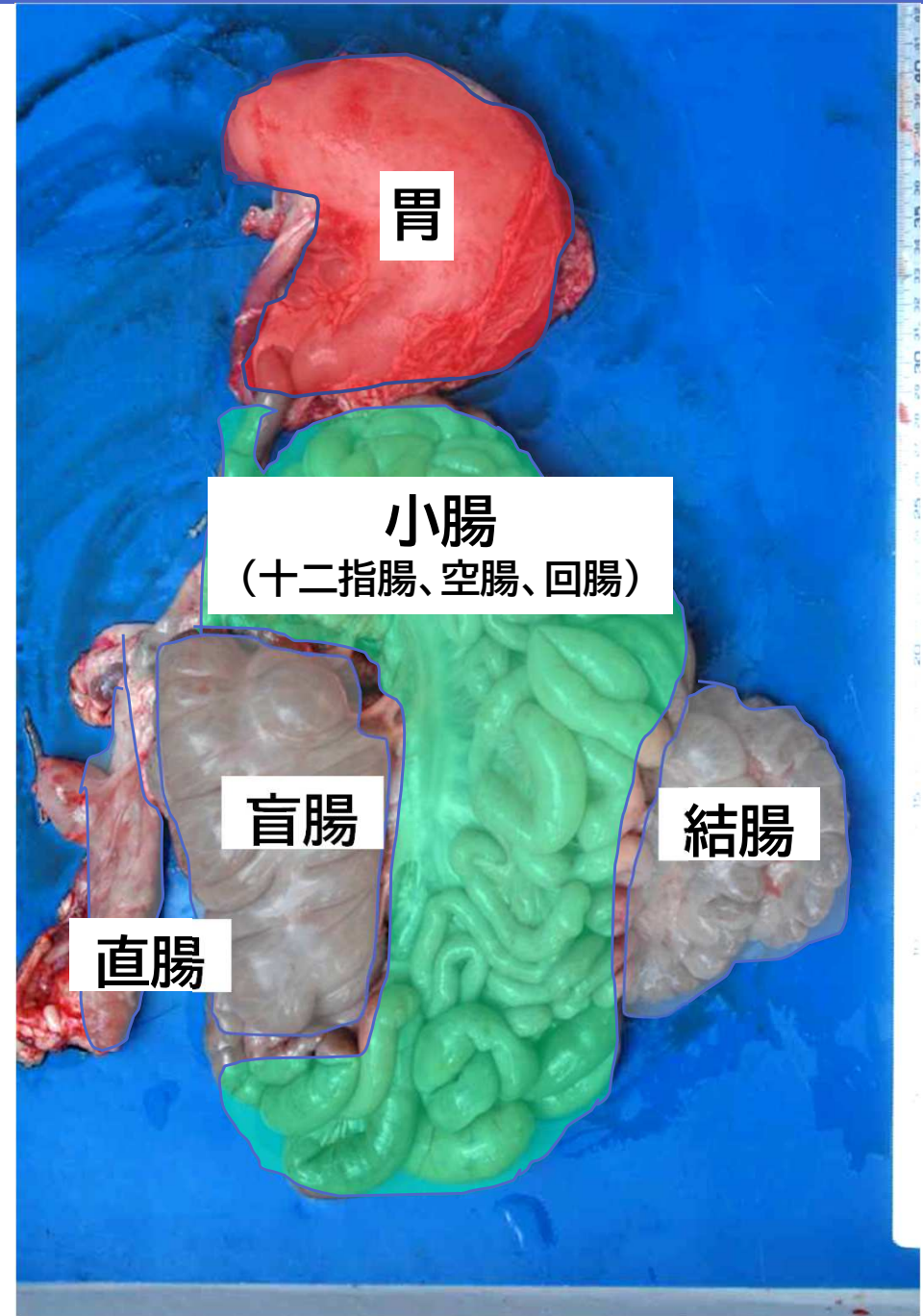
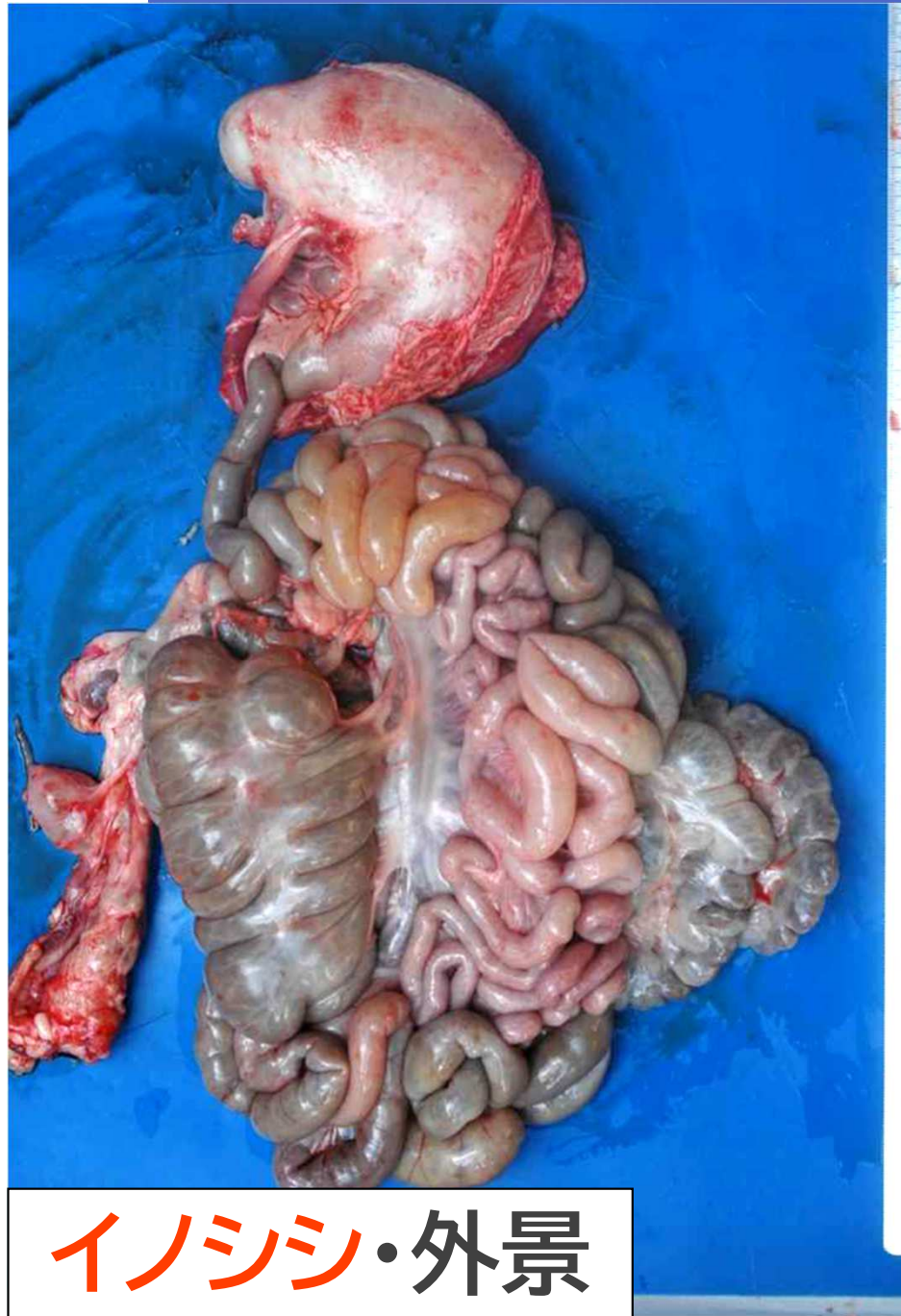
【異常】

粘膜の肥厚、出血斑、潰瘍・びらん、寄生虫感染など

正常な胃・腸



正常な胃・腸（イノシシ・外景）



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, extending across 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)

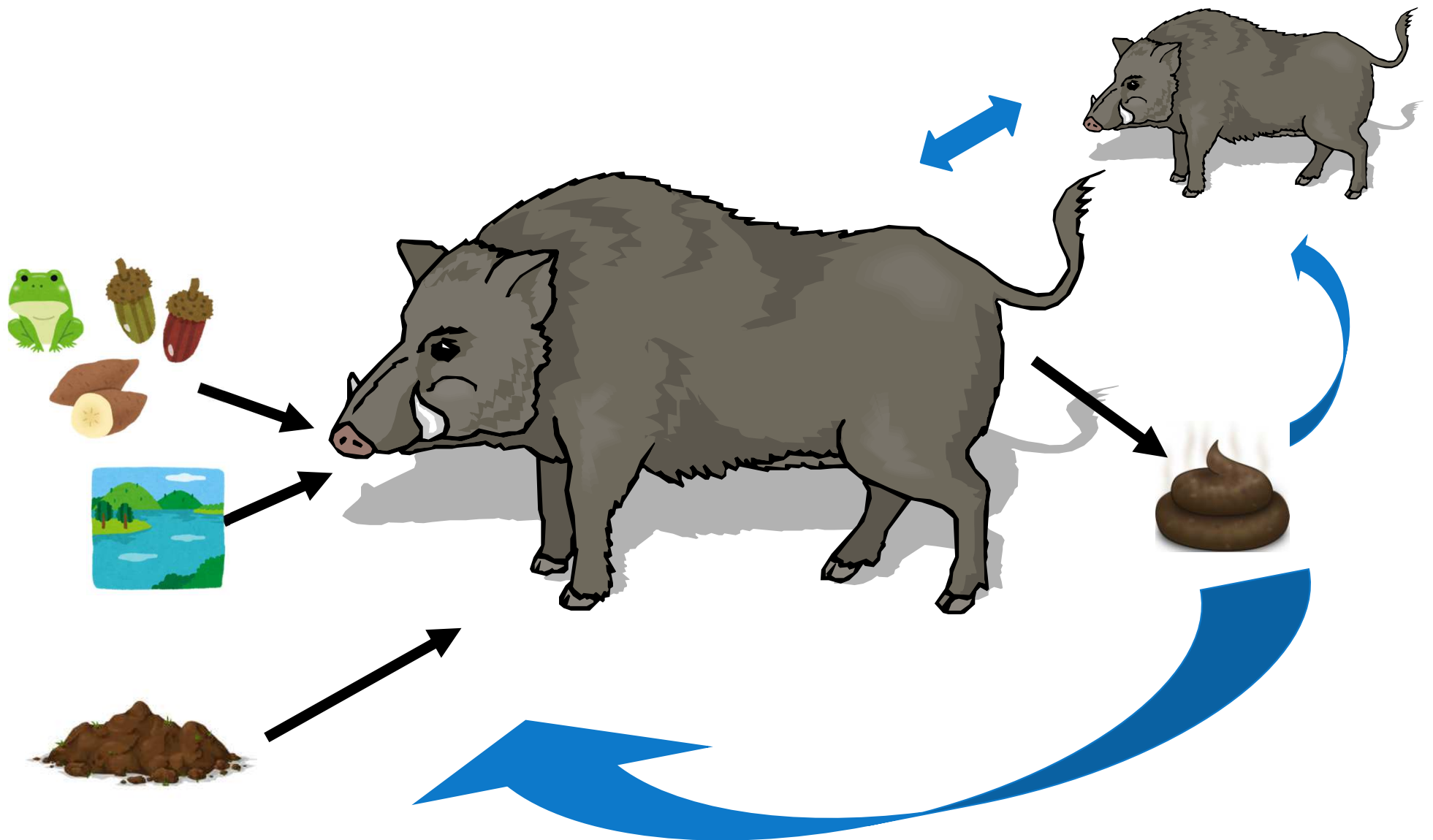
野生鳥獣肉を原因とした食中毒事例

※ 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

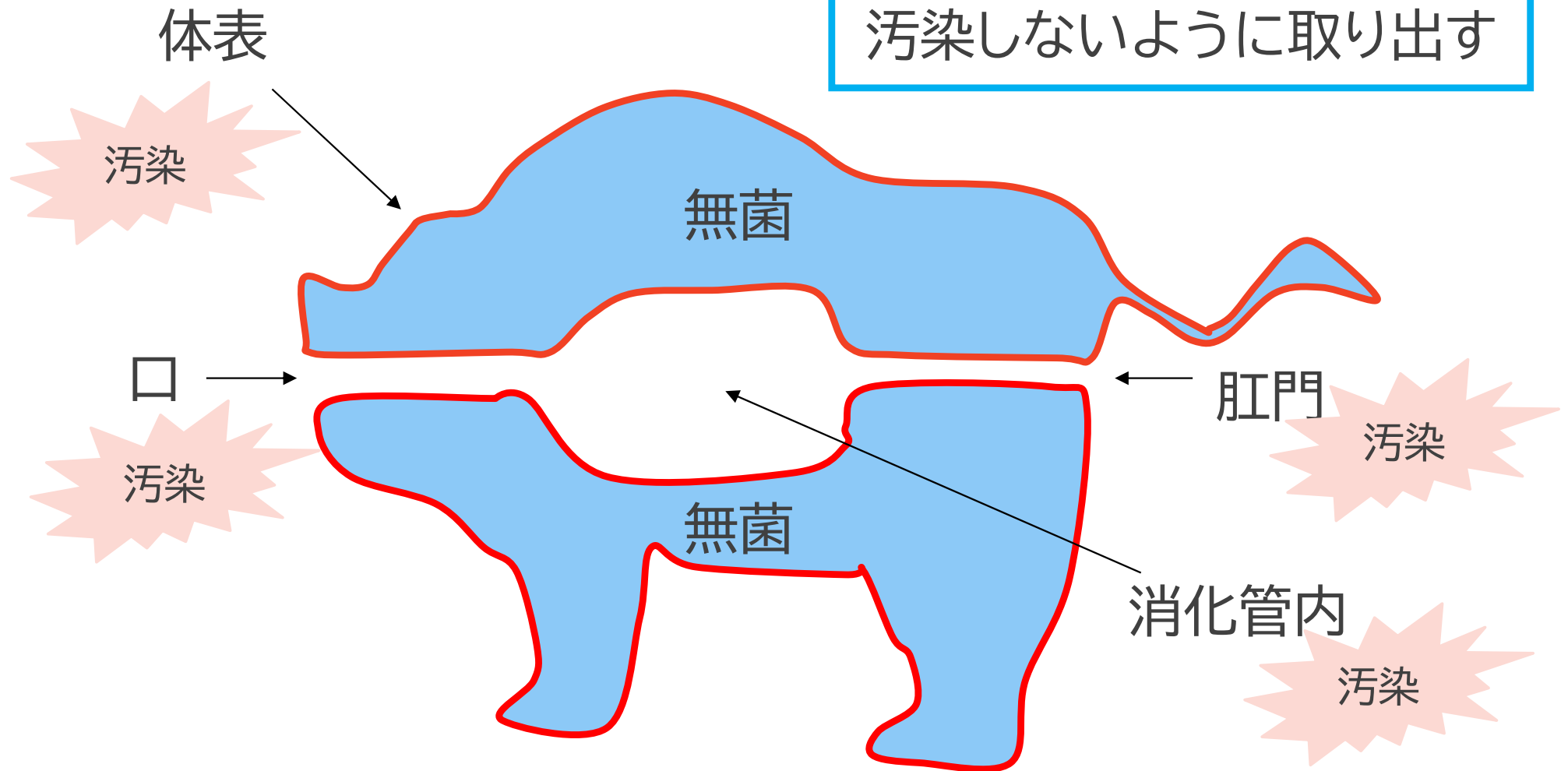
➡ 野生動物は様々な病原体を持っている

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

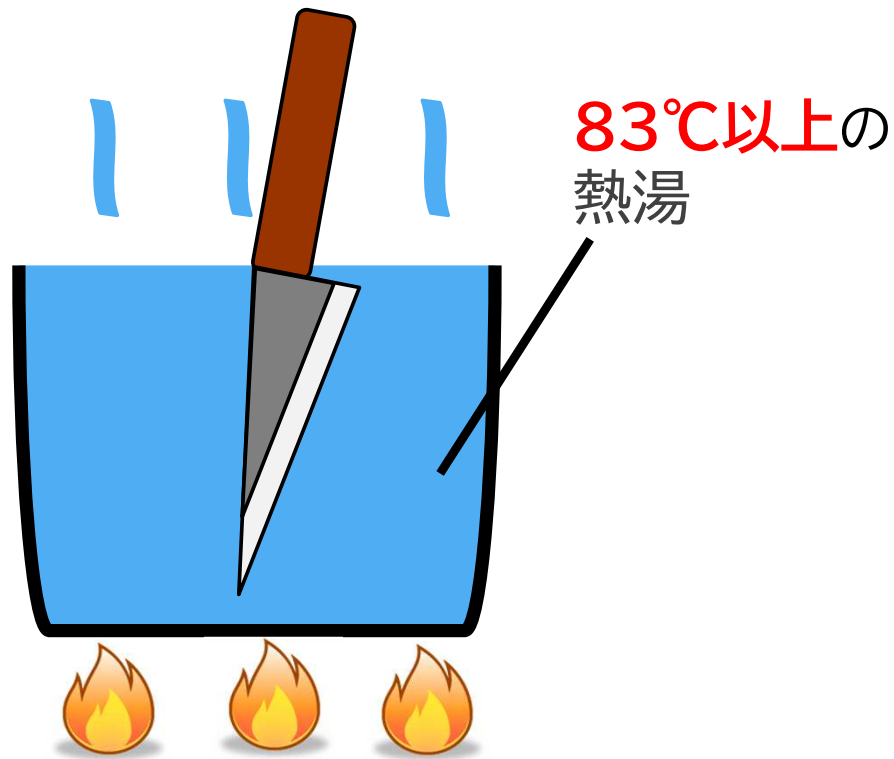
複数の処理を行う場合、接触、相互汚染に注意！

(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

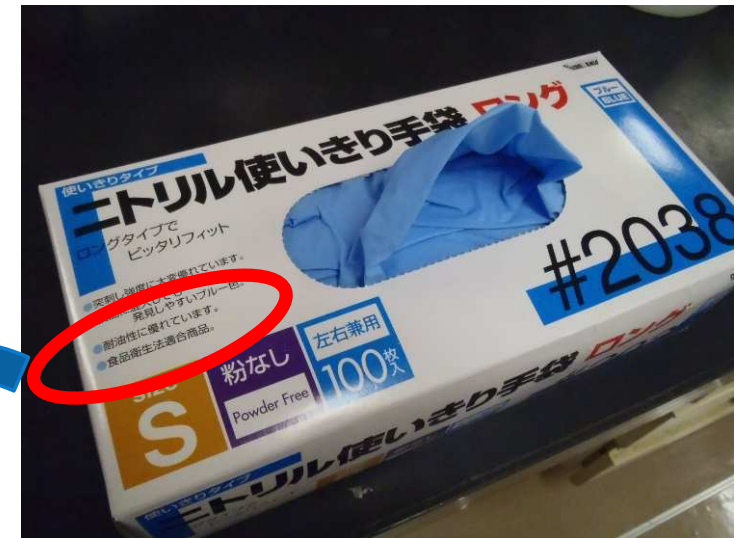


(4) はく皮・内臓摘出

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

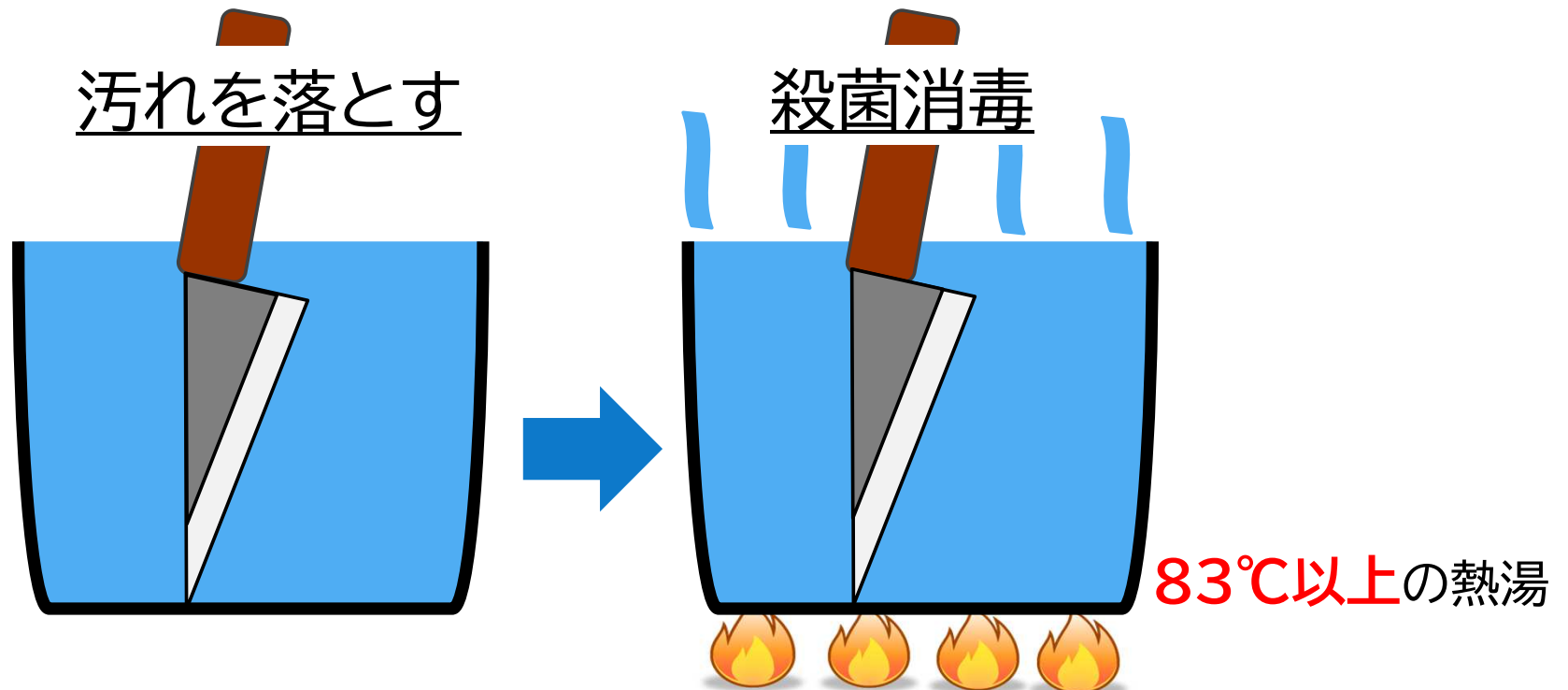


はく皮用ナイフ

(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

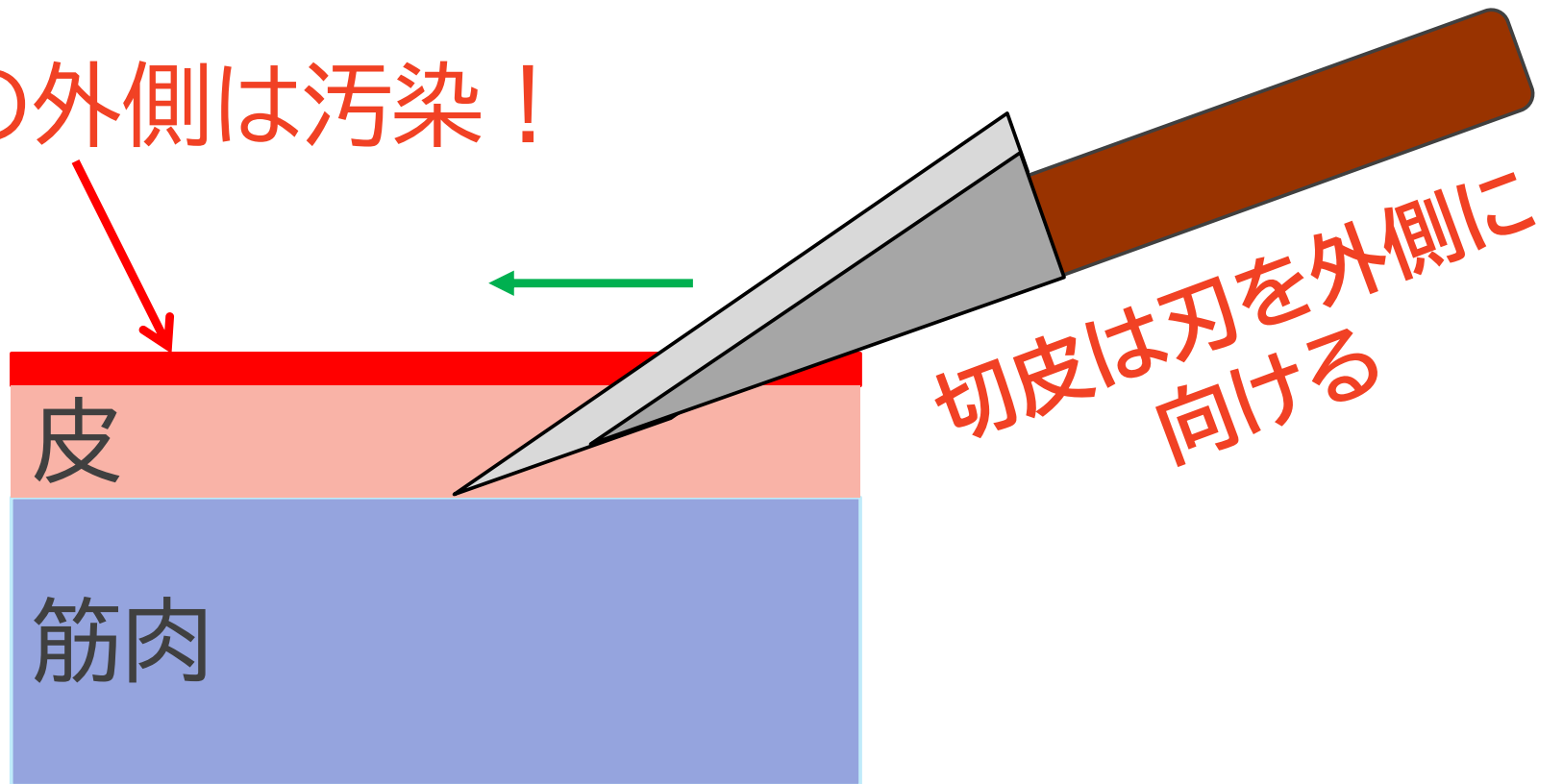


皮はぎ専用台

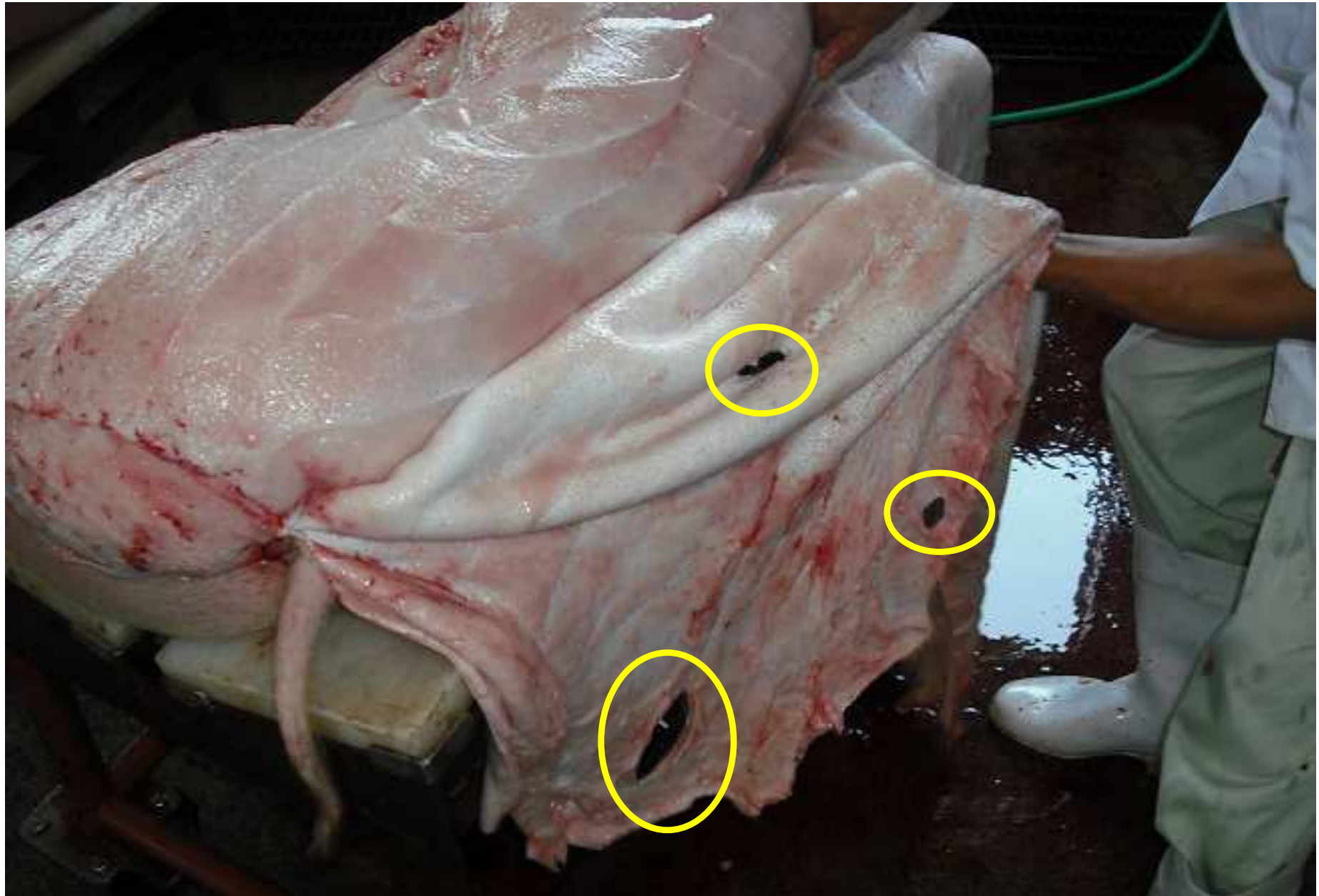
(4) はく皮・内臓摘出

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

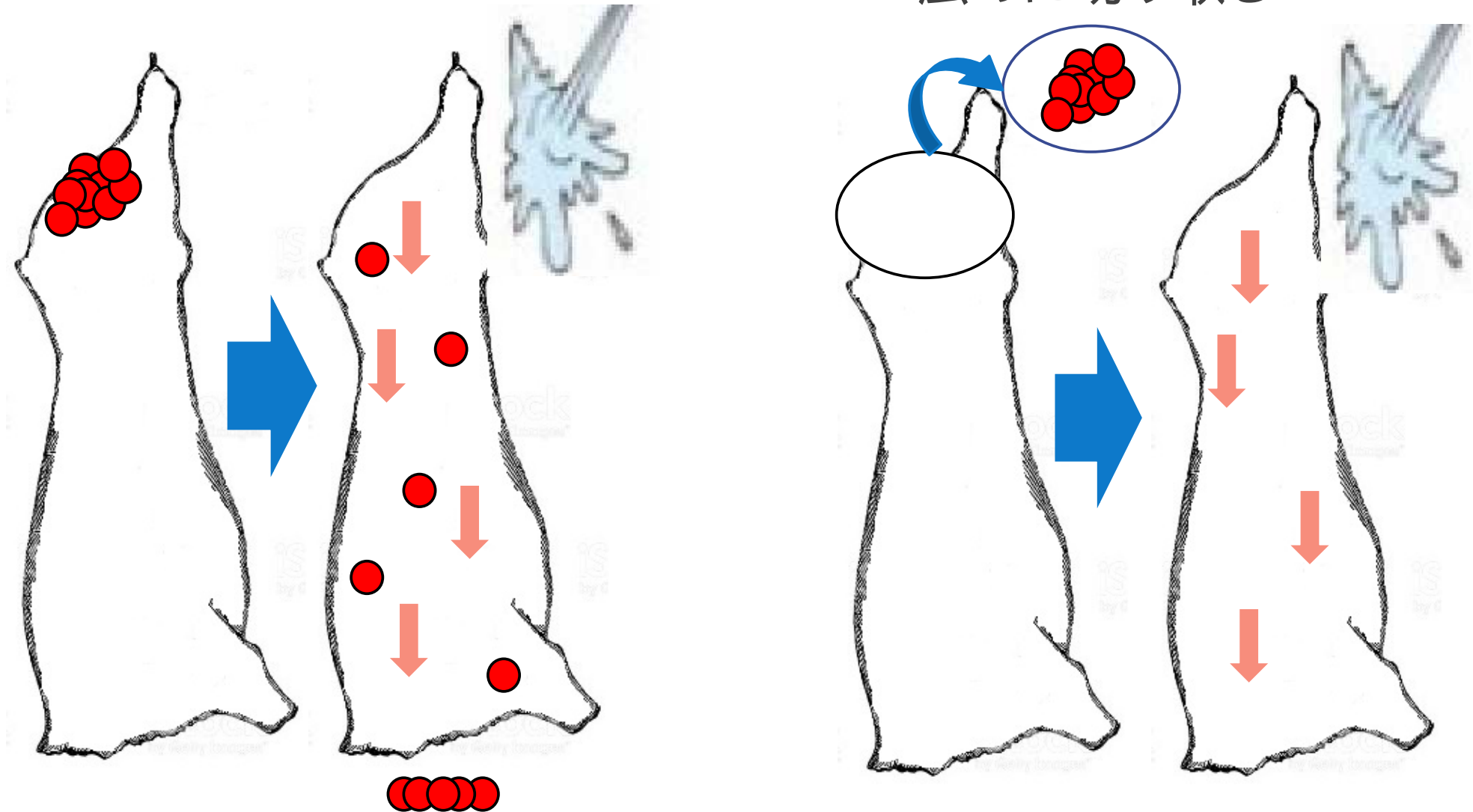
⇒消化管を破ってしまった場合、
汚染部は切り取る(トリミング)
水で流さない！

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

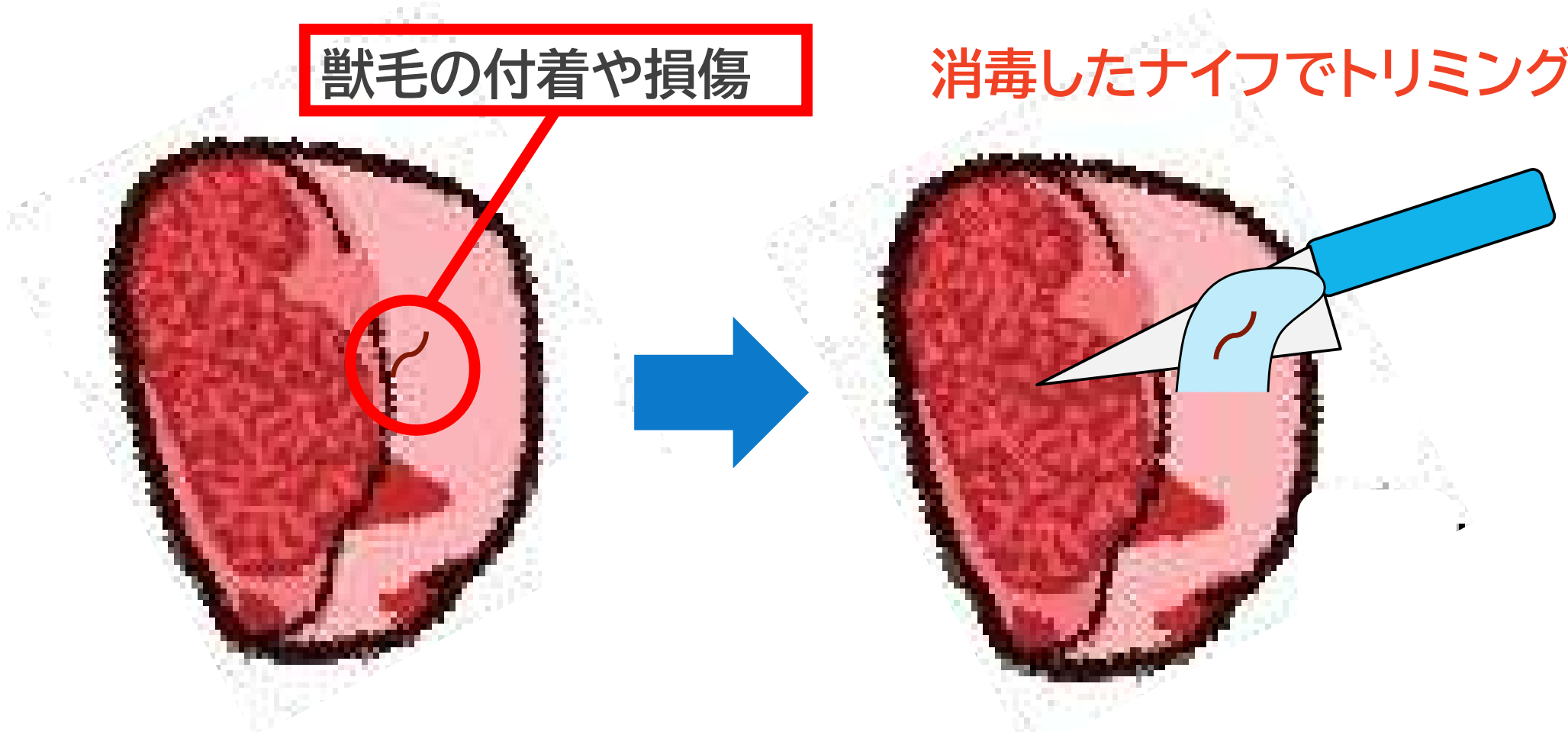


(4) はく皮・内臓摘出

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！

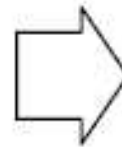


ここからは食品

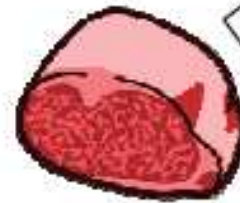
(もう動物ではありません…)



処理



加工



生肉

調理



焼肉



ステーキ

鍋



(5) カット

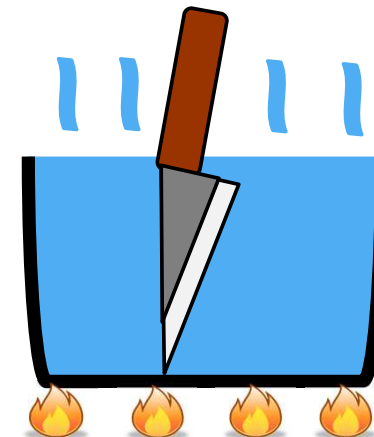
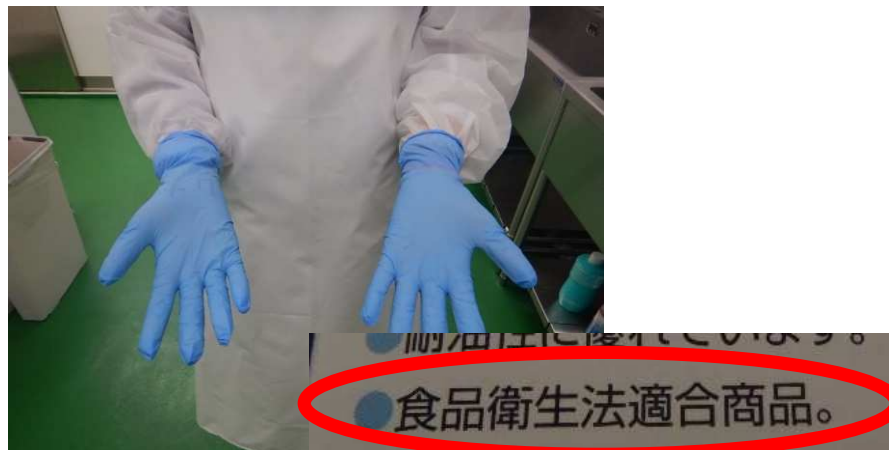
処理室での服装

➡ 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)

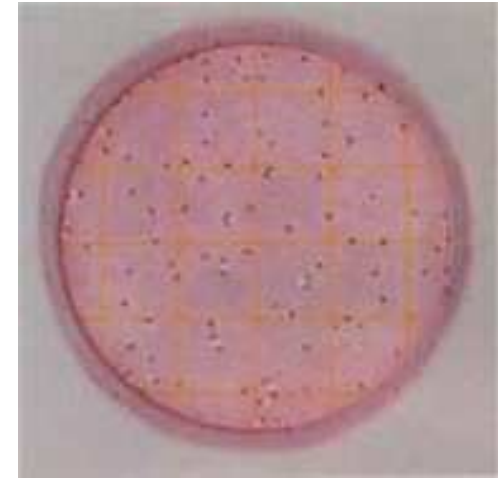


ナイフは使用直前と汚染の都度、
83℃以上の熱湯で消毒する

(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)



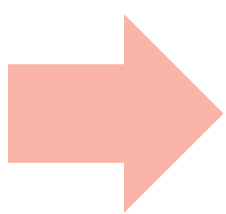
(補足) 確認事項の記録、保存を！

- ・ 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

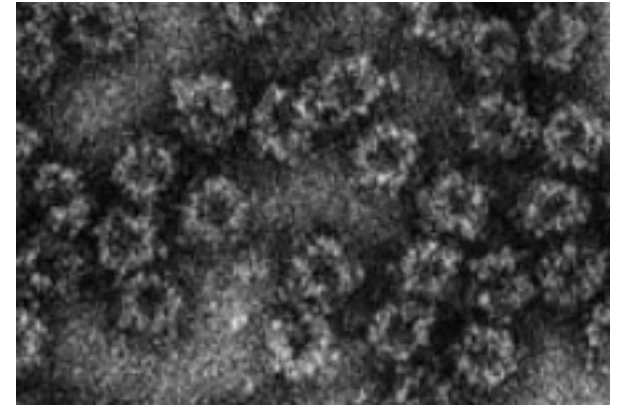
平均6週間

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

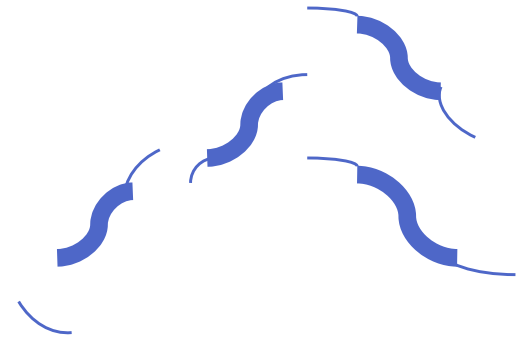
1～7日(平均2～3日)

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

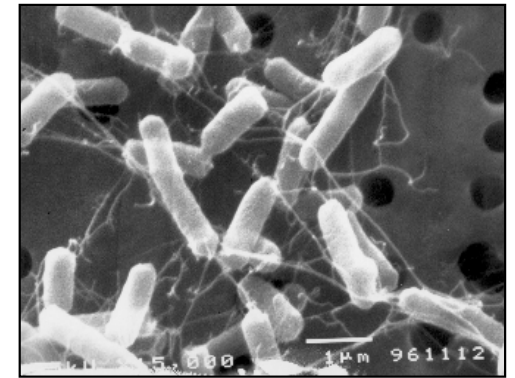
2～14日(平均2～3日)

症状

腹痛、下痢、血便（重症時：尿毒症、けいれん、意識障害）

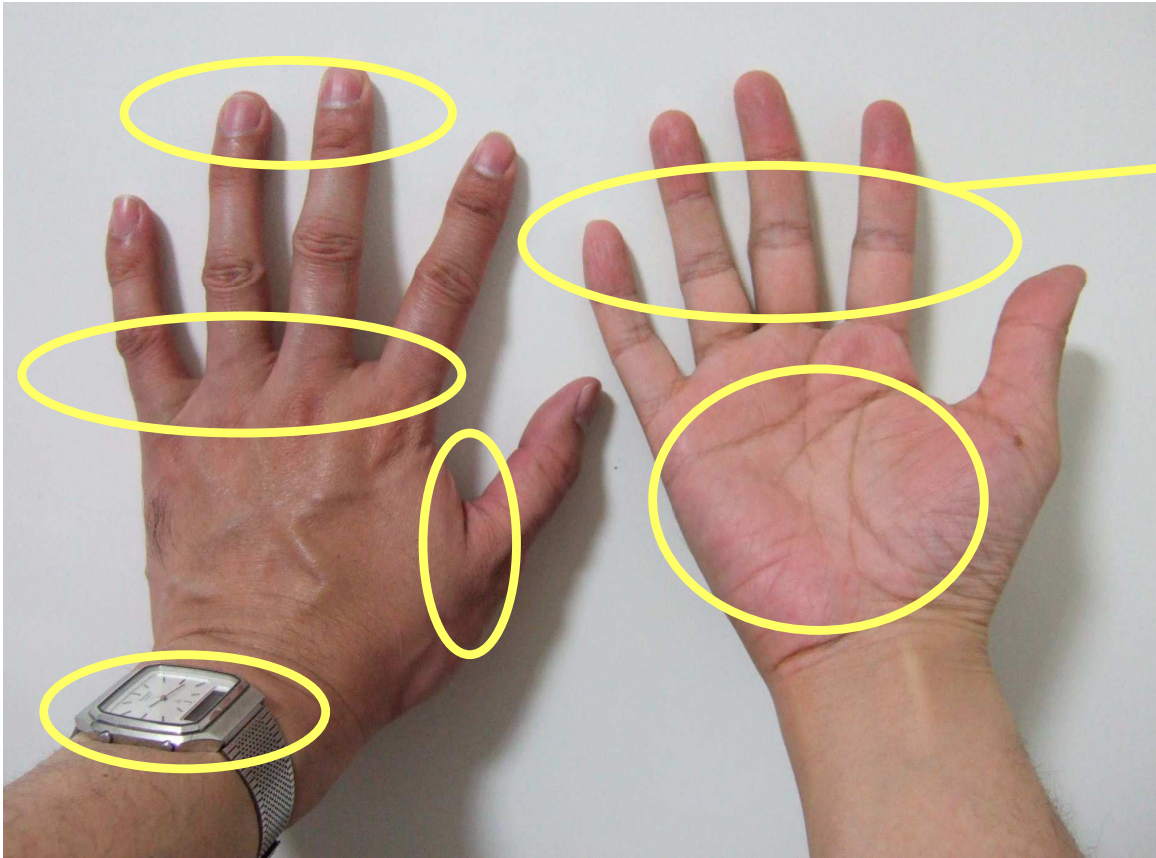
特徴

- ・ 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)

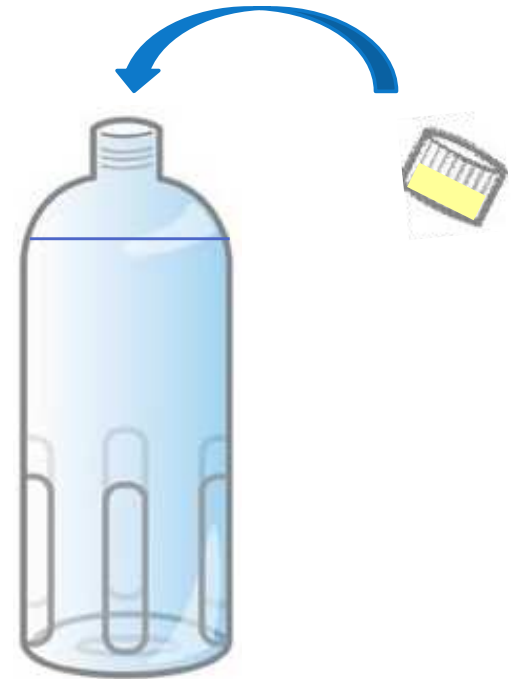
※200ppm次亜塩素酸ナトリウムの作り方

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

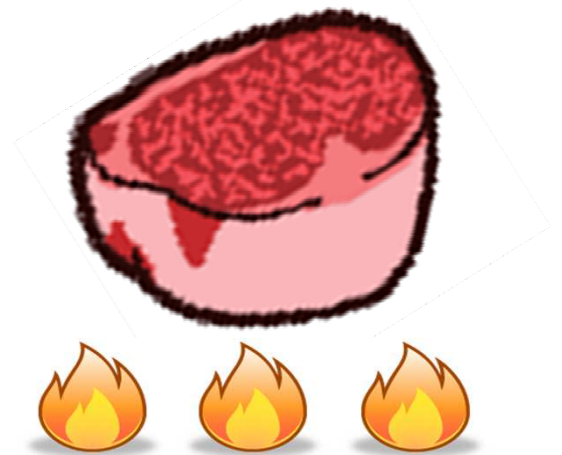


～食中毒を防ぐには～

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

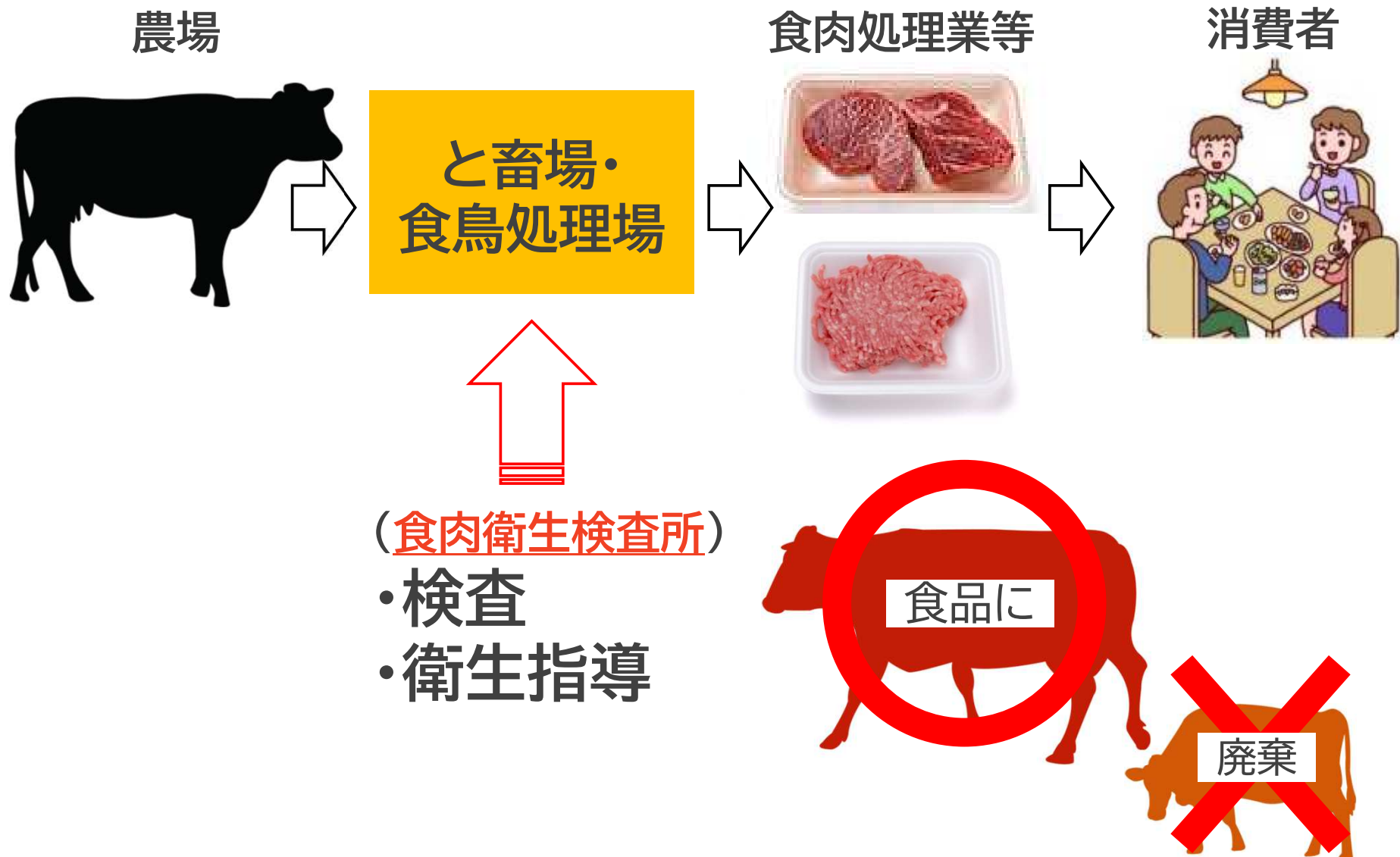


- 異常のあるものは食用にしない
- 扱う際は素手で行わない
- 衛生的な処理を行う
- 手や使用した器具はよく洗浄消毒する
- 食べる際は十分に加熱する

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

豚熱感染確認区域で捕獲された 野生イノシシのジビエ利用 について

福岡県 農林水産部 経営技術支援課 鳥獣対策係

もくじ

- 1 背景と目的
- 2 適用範囲と対象者
- 3 県関係機関の役割
- 4 **【重要】** 県が定めるジビエ利用の再開要件
- 5 ジビエ利用進め方

1 背景と目的

①背景

▶本県での野生イノシシの豚熱感染にともない、豚熱感染確認区域で捕獲された野生イノシシの豚熱ウイルスの拡散を防止しつつ、適切にジビエ利用できるよう要領を定めるもの

※実際の要領は福岡県ホームページの【「福岡県豚熱感染確認区域で捕獲された野生イノシシのジビエ利用に関する実施要領（以下、『要領』という）」の制定について(令和8年6月25日一部改正)】をご確認ください。

②目的

- ▶ 豚熱ウイルスの拡散防止
- ▶ 食品衛生の確保（安全なジビエの流通）

2 適用範囲と対象者

①適用範囲

- ▶野生イノシシの 豚熱陽性確認地点から「半径10km圏内」の区域

②対象者

- ▶ジビエ利用を目的とする「事業者（獣肉処理加工施設）」
- ▶ジビエ利用を目的とする「捕獲者（狩猟者）」
- ▶野生イノシシの豚熱の検査を行う「外部検査機関（県が認定している検査機関）」

③ポイント

- ▶対象者は、要領および国のガイドラインの遵守が義務

3 県関係機関の役割

県関係機関	対象者	役割
農林水産部(経営技術支援課、畜産課、農林事務所)	事業者、捕獲者、外部検査機関	ジビエ利用の指導・助言並びに関係機関との連絡調整
家畜保健衛生所 農林水産部（畜産課）	事業者、捕獲者	防疫措置の指導・助言
保健医療介護部（生活衛生課、各保健福祉（環境）事務所、食肉衛生検査所）	事業者	衛生管理の指導・助言

4 **【重要】** 県が定めるジビエ利用の再開要件

以下の①～④をすべて満たす必要がある

- ①**検査数:** 県として過去1年で**299頭**以上の豚熱検査実施
- ②**経過期間:** 県が定める任意の捕獲エリアで初確認から**1年以上**経過
- ③**陽性率:** 県が定める任意の捕獲エリアで過去1年で陽性率**10%**未満
- ④**衛生:** 処理施設での動力噴霧器による車両等消毒実施

※「県が定める任意の捕獲エリア」は、地理的条件と感染状況を踏まえて設定。ただし、ジビエ利用再開後も、過去1年の陽性率**20%**を超えた場合は再度自粛を要請。

5 ジビエ利用の進め方

①利 用 届 提 出



②事前立入調査・指導・助言



③P C R 検 査 (陰 性)



④ジビエ利用開始

5 ジビエ利用の進め方（続き）

①利用届提出

- ▶利用開始前に提出必須
- ▶利用届は県ホームページより様式1～3（利用届・チェックシート等）を提出

【利用届の記載内容】

- ▶施設の概要、ジビエ利用計画、ジビエ利用実施体制、豚熱ウイルスの検査の実施について、陽性個体が確認された場合の対応内容、その他特記事項（様式1）
- ▶捕獲にかかる防疫措置チェックシート（様式2）
- ▶施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート（様式3）

5 ジビエ利用の進め方（続き）

②事前立入調査・指導・助言

- ▶利用届の内容確認
- ▶事前の立入調査の実施

※立入検査の内容としては消毒設備の確認、消毒作業及び記録に係る指導が含まれる。

5 ジビエ利用の進め方（続き）

③PCR検査（外部検査機関利用）

(1)検査の実施概要

- ▶県が認定した外部検査機関にて実施
- ▶費用・器具等は「事業者負担」

(2)陽性確認時の対応（※重要）

- ▶**流通禁止**：陽性イノシシ由来の生産物等が流通しないよう措置を講ずること
- ▶**消毒措置**：陽性確認に基づく消毒等の実施
- ▶**報告義務**：検査結果を速やかに「経営技術支援課」へ報告（様式4）

5 ジビエ利用の進め方（続き）

③PCR検査（県実施）

(1)検査の実施概要

- ▶捕獲者が血液と個体を事業者（利用届を提出している事業者に限る）に搬入
- ▶事業者が中央家畜保健衛生所に血液を送付
- ▶行政を通じて結果を通知
- ▶陽性時は消毒措置が必須

(2)陽性確認時の対応（※重要）

- ▶前項同様

⇒陰性、確認後④ジビエ利用開始へ

まとめ



・豚熱感染確認区域における安全なジビエ利用は、徹底した防疫対策の上に成り立つ。



・ルール遵守と、行政・事業者間の密な情報共有が不可欠。

以上、ご清聴ありがとうございました。

