

# 山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン（概要）

## 〔策定の目的〕

- ・野生鳥獣による農林水産業等の被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、平成 26 年 5 月、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正・公布された。
- ・これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれる。
- ・そのため、野生鳥獣肉の衛生管理ガイドラインを策定し、狩猟から運搬、食肉処理、食肉販売及び消費までの一貫した衛生管理を実施し、安全な食肉として流通を図る必要がある。

## 〔概 要〕

野生鳥獣を衛生的に処理し、安全な食肉が流通されるよう、狩猟から運搬、食肉処理、調理・販売及び消費に至る各段階での具体的な衛生管理の方法を記載

### 第 1 一般事項

- 1 基本的な考え方
- 2 記録の作成及び保存
- 3 食品衛生法第 51 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置 (HACCP に沿った衛生管理)
- 4 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
- 5 本ガイドラインの適用範囲は、下関市を除く県内全域

### 第 2 野生鳥獣の狩猟時における取扱い

- 1 食用とすることが可能な狩猟方法
  - ・銃による狩猟の規定  
ライフル弾又はスラッグ弾を使用、腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと
  - ・わなによる狩猟の規定
- 2 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
- 3 屋外で放血する場合の衛生管理
  - ・放血に使用するナイフ等は、1 頭ごとに洗浄・消毒して使用
- 4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理
  - ・屋外での内臓摘出は、やむを得ない場合に限る
  - ・屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと
- 5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

### 第3 野生鳥獣の運搬時における取扱い

- ・ 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入、必要に応じ冷却
- ・ 狩猟者・食肉処理業者は、捕獲から搬入まで既定の情報について記録を作成し、両者がそれぞれ保存

### 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱い

- 1 狩猟者における衛生管理についての確認
  - ・ 狩猟者が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
- 2 食肉処理施設の施設設備等
- 3 食肉処理業者が解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法
  - ・ 適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が受入の可否を判断
  - ・ 品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録
- 4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法
  - ・ 内臓廃棄の判断、個体の全部廃棄の判断
  - ・ 廃棄部位と廃棄原因に関する記録の作成
- 5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理
  - ・ 放血、はく皮、内臓摘出、背割り、枝肉の洗浄等の各工程の留意事項

### 第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱い

- ・ 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
- ・ 野生鳥獣肉とわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等の情報提供

### 第6 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱い

- ・ 喫食は、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上加熱