

イノシシ・シカ・カモに関連する感染症 (9/11)

添付資料 1

整理番号	動物由来感染症のリスク分析手法等に関する研究・疾病リスト(H22)[整理番号A:ウイルス、B:細菌、C:寄生虫、D:プリオン] E:家伝法の疾病追加(A-Dにはいていないもの)、F:有識者より追加	[参考]ヒト暴露経路	[参考]日本での感染動物例(参考)	内閣府食品安全委員会事務局:食品媒介感染症 検討実施年度	家伝染病予防法(監視伝染病法定26疾病&届出(Notifiable)71疾病)	家伝法における家畜の種類(※は政令による追加)	と畜場法や食鳥処理法で、家伝法以外で定められているもの(寄生虫病といった表現のものを除く)	イノシシ	シカ	カモ(※追加)	有識者コメント、付記等
E-23	牛伝染性鼻管炎				N07. 牛伝染性鼻管炎	牛、水牛		△	△		豚における自然感染事例があるため(シカの感染の可能性も高)。ズーノシスではない。食品由来のリスクはない。シカにおける感染は不明(陰性との報告もある)。食品由来のリスクはない?と畜場で牛のBLV感染症が問題⇒ジビエの衛生管理として重要?
E-24	牛白血病				N08. 牛白血病	牛、水牛					シカにおける感染報告はない(陰性との報告もある)。食品由来のリスクはない?と畜場で牛のBLV感染症が問題⇒ジビエの衛生管理として重要?
E-25	アインウイルス感染症				N09. アインウイルス感染症	牛、水牛					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-26	イバラキ病				N10. イバラキ病	牛、水牛					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-27	牛丘疹性口炎				N11. 牛丘疹性口炎	牛、水牛					牛で国内発生があるが、シカでの報告はない(Poxであり、シカへの感染可能性は低い)。ズーノシスであるが、食品由来のリスクは低い?シカでの抗体検出報告あり(ただし国外事例。国内報告はない)。ズーノシスではない。
E-28	牛流行熱				N12. 牛流行熱	牛、水牛			○		
E-29	破傷風				N14. 破傷風	牛、水牛、しか、馬			○		
E-30	気腫症				N15. 気腫症	牛、水牛、しか、めん羊、山羊、豚、いのしし		○	○		
E-31	トリパノソーマ病				N19. トリパノソーマ病	牛、水牛、馬					
E-32	トリコモナス病				N20. トリコモナス病	牛、水牛					
E-33	ネオスボラ症				N21. ネオスボラ症	牛、水牛					
E-34	牛バエ幼虫症				N22. 牛バエ幼虫症	牛、水牛					
E-35	馬インフルエンザ				N24. 馬インフルエンザ	馬					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-36	馬ウイルス性動脈炎				N25. 馬ウイルス性動脈炎	馬					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-37	馬鼻肺炎				N26. 馬鼻肺炎	馬					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-38	馬モルビリウイルス肺炎				N27. 馬モルビリウイルス肺炎	馬					BSL4シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。

△感受性有、海外報告有で考慮すべき等

Toray Research Center, Inc.

P108642
添付資料1

イノシシ・シカ・カモに関連する感染症 (10/11)

添付資料 1

整理番号	動物由来感染症のリスク分析手法等に関する研究・疾病リスト(H22)[整理番号A:ウイルス、B:細菌、C:寄生虫、D:プリオン] E:家伝法の疾病追加(A-Dにはいていないもの)、F:有識者より追加	[参考]ヒト暴露経路	[参考]日本での感染動物例(参考)	内閣府食品安全委員会事務局:食品媒介感染症 検討実施年度	家伝染病予防法(監視伝染病法定26疾病&届出(Notifiable)71疾病)	家伝法における家畜の種類(※は政令による追加)	と畜場法や食鳥処理法で、家伝法以外で定められているもの(寄生虫病といった表現のものを除く)	イノシシ	シカ	カモ(※追加)	有識者コメント、付記等
E-39	馬痘				N28. 馬痘	馬					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-40	馬伝染性子宮炎				N30. 馬伝染性子宮炎	馬					
E-41	馬バラチフス				N31. 馬バラチフス	馬					
E-42	痘性皮膚症				N32. 痘性皮膚症	馬					
E-43	小反芻獣疫				N33. 小反芻獣疫	しか、めん羊、山羊			○		BSL4シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-44	伝染性膿瘍性皮膚炎				N34. 伝染性膿瘍性皮膚炎	しか、めん羊、山羊			○		シカにおける現在の感染実態は不明(ニホンカモシカで報告あり)。ズーノシスであるが、食品由来のリスクは不明。
E-45	ナイロビ羊病				N35. ナイロビ羊病	めん羊、山羊					BSL4シカでの感染報告はない。国内汚染の可能性は低い。食品由来のリスクは低い?シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-46	羊痘				N36. 羊痘	めん羊					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-47	マエディ・ビスナ				N37. マエディ・ビスナ	めん羊					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-48	伝染性無乳症				N38. 伝染性無乳症	めん羊、山羊					
E-49	流行性羊流産				N39. 流行性羊流産	めん羊					
E-50	疥癬				N41. 疥癬	めん羊					
E-51	山羊痘				N42. 山羊痘	山羊					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-52	山羊関節炎・脳脊髄炎				N43. 山羊関節炎・脳脊髄炎	山羊					シカにおける感染報告はない。ズーノシスではない。
E-53	山羊伝染性胸腺肺炎				N44. 山羊伝染性胸腺肺炎	山羊					
E-54	オーエスキー病				N45. オーエスキー病	豚、いのしし		○			ズーノシスではない。シカは感受性動物ではない。
E-55	伝染性胃腸炎				N46. 伝染性胃腸炎	豚、いのしし		○			ズーノシスではない。
E-56	豚エンテロウイルス性脳脊髄炎				N47. 豚エンテロウイルス性脳脊髄炎	豚、いのしし		○			シカは感受性動物ではない。ズーノシスではない。
E-57	豚繁殖・呼吸障害症候群				N48. 豚繁殖・呼吸障害症候群	豚、いのしし		○			シカは感受性動物ではない。ズーノシスではない。
E-58	豚水疱疹				N49. 豚水疱疹	豚、いのしし		○			シカは感受性動物ではない。ズーノシスではない。
E-59	豚流行性下痢				N50. 豚流行性下痢	豚、いのしし		○			シカは感受性動物ではない。ズーノシスではない。
E-60	萎縮性鼻炎				N51. 萎縮性鼻炎	豚、いのしし		○			
E-61	豚赤痢				N53. 豚赤痢	豚、いのしし		○			

△感受性有、海外報告有で考慮すべき等

Toray Research Center, Inc.

P108642
添付資料1

イノシシ・シカ・カモに関連する感染症 (11/11)

添付資料 1

整理番号	動物由来感染症のリスク分析手法等に関する研究 疾病リスト(H22)[整理番号A:ウイルス、B:細菌、C:寄生虫、D:プリオン] E:家伝法の疾病追加(A-Dにはいていないもの)、F:有識者より追加	[参考]ヒト暴露経路	[参考]日本での感染動物例(参考)	内閣府食品安全委員会 事務局:食品媒介感染症 検討実施年度	家伝病予防法(監視伝染病法定26疾病&届出(Notifiable)71疾病)	家伝法における家畜の種類(※は政令による追加)	と畜場法や食鳥処理法で、家伝法以外で定められているもの(畜生虫病といった表現のものを除く)	イノシシ	シカ	カモ(+追加)	有識者コメント、付記等
E-62	鳥インフルエンザ(高病原性でない)				N54. 鳥インフルエンザ	鶏、あひる、七面鳥、うずら				○	H56H7以外のズーノシスの可能性は低いと考えられるが、注視すべきか?
E-63	鶏痘				N55. 鶏痘	鶏、うずら				○	ズーノシスではない
E-64	マレック病				N56. マレック病	鶏、うずら				○	ズーノシスではない
E-65	伝染性気管支炎				N57. 伝染性気管支炎	鶏				○	ズーノシスではない
E-66	伝染性喉頭気管炎				N58. 伝染性喉頭気管炎	鶏				○	ズーノシスではない
E-67	伝染性ファブリキウス嚢病				N59. 伝染性ファブリキウス嚢病	鶏				○	ズーノシスではない
E-68	鶏白血病				N60. 鶏白血病	鶏				○	ズーノシスではない
E-69	鶏結核病				N61. 鶏結核病	鶏、あひる、七面鳥、うずら				○	
E-70	鶏マイコプラズマ病				N62. 鶏マイコプラズマ病	鶏、七面鳥				○	
E-71	ロイコチトゾーン病				N63. ロイコチトゾーン病	鶏				○	
E-72	あひる肝炎				N64. あひる肝炎	あひる				○	ズーノシスではない
E-73	あひるウイルス性腸炎				N65. あひるウイルス性腸炎	あひる				○	ズーノシスではない
E-74	兎ウイルス性出血病				N66. 兎ウイルス性出血病	兎					ズーノシスではない
E-75	兎粘液腫				N67. 兎粘液腫	兎					ズーノシスではない
E-76	ハロア病				N68. ハロア病	みつばち					
E-77	チョーク病				N69. チョーク病	みつばち					
E-78	アカリンダニ症				N70. アカリンダニ症	みつばち					
E-79	ノゼマ病				N71. ノゼマ病	みつばち					
F-01	コクシジウム (住肉胞子虫症を含む)									○	シカの糞便中の虫卵陽性率が高い(80%前後)との報告あり。シカの住肉胞子虫については種同定には至っておらず、ヒトへの感染の可能性は不明⇒リスクは否定できず、注視すべきか。
F-02	一般線虫									○	糞便中の虫卵陽性率が高い(60~90%、ただし種の同定はしていない)との報告あり。
F-03	鞭虫			H22						○	糞便中の虫卵陽性率は低い(5~10%、種の同定はしていない)との報告あり。
F-04	毛細線虫									○	糞便中の虫卵陽性率は低い(~5%、種の同定はしていない)との報告あり。

Toray Research Center, Inc.

P108642
添付資料1

△感受性有、海外報告有で考慮すべき等

野生鳥獣の食肉利用を考える上で、優先的に調査すべき病原体

病原体	疾病(病原体)	イノシシ	シカ	カモ
A-01	E型肝炎(E型肝炎ウイルス)	○	○	
A-24	日本脳炎(日本脳炎ウイルス)	○	○	
MA-01	ノロウイルス感染症(ノロウイルス)	○	○	
B-02A	エルシニア症 Y. enterocolitica	○	○	○
B-05	カンピロバクター症(カンピロバクター属)	○	○	○
B-08	結核(結核菌)	○ (bovis)	○ (bovis)	○ (avian)
B-11	サルモネラ症(サルモネラ属)	○	○	○
B-14	腸管出血性大腸菌感染症(志賀毒素産生する大腸菌)	○	○	
B-17	豚丹毒(豚丹毒菌)	○		
B-25A	ブルセラ症(ブルセラ(Brucella)属)・Bovis・Canis		○ (bovis)	
B-33	レプトスピラ病(Leptospira interrogans)	○	○	
C-14	クリプトスポリジウム症(Cryptosporidium parvum)	○	○	
C-20	トキソプラズマ症(トキソプラズマ)	○		○
C-21	トリヒナ症(トリヒナ)	○	○	
CC-01	寄生虫・糞便虫卵	○	○	
CC-02	寄生虫・実体臓器(肝臓、腎臓)	○	○	
CC-03	寄生虫・血液原虫	○	○	
CC-04	ザルコシチス症(住肉包虫)	○		
E-07	ヨーネ病	○	○	
E-54	オーエスキー病	○		
DD-1	伝達性海綿状脳症(BSEプリオン)		(○)	



イノシシについてのサンプル分析 について

血液	適心分離後、冷蔵でできるだけ早く 或は 採血管のままできるだけ早く冷蔵、或は速心分離後冷凍保存。	E型肝炎ウイルス、日本脳炎ウイルス、レプトスピラ、オーエスキー
全血	適当な容器への採取(抗凝剤による処理)、冷蔵輸送、できるだけ早く凍凍解凍	寄生虫・血液原虫
筋肉	筋肉小片の採取、冷蔵輸送	トリヒナ
筋肉(骨、骨髄)	ホルマリン保存サンプル	住肉包虫(病原体追加)
腎臓または肝臓	一部臓器の採取、冷蔵輸送	寄生虫・実体臓器(肝臓、腎臓)
糞便	糞便の適当な容器への採取、冷蔵輸送	ノロウイルス(病原体追加) 寄生虫・糞便虫卵
糞便または腸管内スワブ	腸管内へのシースワブ挿入、冷蔵で輸送	カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌
		ヨーネ病

エルシニア症-Y. enterocolitica ・P. pseudotuberculosis*
結核(結核菌)
豚丹毒(豚丹毒菌)
クリプトスポリジウム症(Cryptosporidium parvum)
トキソプラズマ症(トキソプラズマ)



シカについてのサンプル分析について

血液	速心分離後、冷蔵でできるだけ早く 或は 採血管のままできるだけ早く冷蔵、或は速心分離後冷凍保存。	E型肝炎ウイルス、日本脳炎ウイルス、レプトスピラ、オーエスキー、ブルセラ
全血	適当な容器への採取(抗凝剤による処理)、冷蔵輸送、できるだけ早く凍凍解凍	寄生虫・血液原虫
筋肉(骨、骨髄)	ホルマリン保存サンプル	住肉包虫(病原体追加)
腎臓または肝臓	一部臓器の採取、冷蔵輸送	寄生虫・実体臓器(肝臓、腎臓)
糞便	糞便の適当な容器への採取、冷蔵輸送	ノロウイルス(病原体追加) 寄生虫・糞便虫卵
糞便または腸管内スワブ	腸管内へのシースワブ挿入、冷蔵で輸送	カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌
		ヨーネ病

エルシニア症-Y. enterocolitica ・P. pseudotuberculosis*
結核(結核菌)
クリプトスポリジウム症(Cryptosporidium parvum)
トキソプラズマ症(トキソプラズマ)
伝達性海綿状脳症(BSEプリオン)



カモについてのサンプル分析について

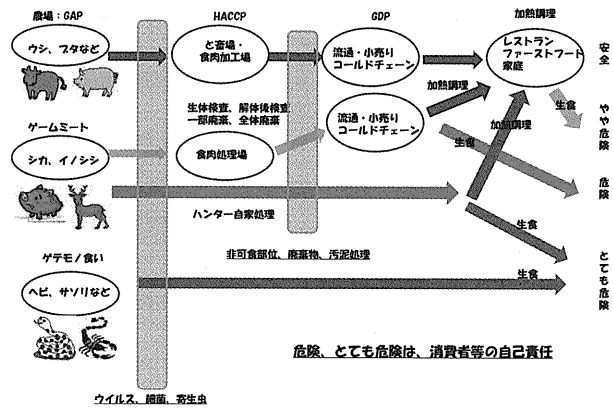
血液	腸内容(腸管スワブ)	糞便	肉	内臓	サンプル:冷蔵 市販品購入:冷凍
○					トキソプラズマ
	○				エルシニア
	○	○	○		カンピロバクター
	○			○	結核
	○	○			サルモネラ

資料番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	北海道	北海道	栃木県 那珂川町	千葉県	山梨県	長野県	静岡県	福井県	京都府 京丹後市	兵庫県	和歌山県	島根県	高知県	福岡県	大分県	
制定		2006年10月	2009年3月16日	2008年5月	2008年9月	2007年9月	2010年3月	2010年11月		2011年1月	2009年3月	2006年9月	2009年2月	2009年4月	2010年4月	
種別	ガイドライン	マニュアル	条例施行規制(含 マニュアル)	ガイドライン	ガイドライン マニュアル	ガイドライン マニュアル	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン シカ編 イノシシ編	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン	マニュアル	
対象種	イノシシ シカ 1(エゾシカ)	(エゾシカ)	○	○	(ニホンジカ)	(ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)	○ シカ	(ニホンジカ)	(ニホンジカ)	○	○	○	○ (ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)
基本事項	はじめに 目的 位置づけ 用語の定義	1 3(基本方針)	目次前	2	1 か1	目次前 か1	2	1 1	1 2	1 1	1 12	1 2	1 1	1 1	1 1	1 1
ジビエ処理責任者設置		2		2	2-3	か1-2	3-4	2-3	2	2	2-3	12-13	2	1	1-2,10	2
衛生管理システム構築 (トレーサビリティ、自主管理体制)	8	1,17	別表第2,第3	5	35	資28	8(28,37,44)	27(44)	4	16(24,37)	5	3	3(13)	5	16	
狩猟段階の衛生対策	4-5	5	第4条、別記第1号	2	4	か3-4/処1-4	4-6	5-6	2-4	2-5	3-4,10	13,20	3	4	2	4
	5					か4/処4	6-7	6-7	3-4	5	4	14	4	2		4
飼養者が遵守すべき 事項			第4条、別記第1号	3		か4/処4	7	7	4	6	4	14	4	2	5	
				3(使用履歴)							5	14-15	3			
								8	4-5		5	15-16	4	5	6	
搬入時の対応		5-7,10-11, 23(衛生管理モデル)	第6条、別記第3号	3(と殺及び解 体前措置),6	7-8	か5/処6	8-9	8,12(情報の 記録)	5	12		4	5		8-9	
施設設備・器具の洗浄		7(ナイフ),9(内臓抽出),13(細 切),14-15,24-27(衛生管理モ デル),33-36(施設設備の衛生 管理モデル),37	第5条、別記第2 号	3(放血ナイフ), 4(開腹・はく 皮・カットナイフ)	8(解体ナイフ)	か5/処13-16	10(解体)	9,10,11 (解体) 11(加工)	5(内臓抽出 ナイフ),6 (皮はぎ)	11,12,13 (解体) 15(細切) 17	6(放血) 7(内臓抽出)	16(放血) 17(内臓抽 出)	4(放血、内臓 抽出、皮は ぎ),5(カット)	6,8, 6-9(ナイフ等)	6(と殺放血、 内臓抽出)	10(放血), 11(剥皮),12(内 臓抽出) 14(枝肉処理)
手・指洗浄		17, 24-26,29(衛生管理モデル)	第6条、別記第3号		8(解体前処 理、解体)	処13-15	9,10(解体前 処理、解体)	9,10(解体前 処理、解体)		11,12,13 (解体) 15(細切)			6(解体),9(枝 肉カット)		12(内臓抽出)	
体表洗浄		5(と体受入れ),6(生体搬入)	第6条、別記第3号	3,4(と殺及び 解体前措置)		か5/処6	8(受入れ)	9(と体受入 、解体前処理)	5(解体前措 置)	12	6(放血) 7(解体前)	16(放血) 17(解体前)	4(と殺放血、 解体前)	6	6(と殺放血、 解体前)	8(と体受入、生 体受入)
と殺、放血		6,7, 23-24(衛生管理モデル)		3,6							6-7	16	4,6	6	6,9	10
解体前の措置				3-4,6	8		9	9	5	12	7,10	17,20	4,6	6,9	6,9	
懸ちよう		8(剥皮)		4(内臓抽出)	8	か5(内臓抽出・皮は ぎ)/処9	9,10(解体前 処理、解体)	9(解体前処 理、解体)	6	10,12	7(内臓抽出)	7(内臓抽出)	4(内臓抽出)	6	6(内臓抽出)	11(剥皮)
はく皮		8, 24-25(衛生管理モデル)		4	8-9	か5/処11	10	10-11	6	13	8	17	4	6	6-7	11
被弾部位の確認		12(トリミング), 29(衛生管理モデル)				か6/処11	10(トリミング)		6	13(解体時確 認)15(細切)	7(皮はぎ), 8(カット)	17(皮はぎ), 18(カット)	7		13(トリミング)	
内臓抽出時の措置		9, 25-26(衛生管理モデル)	第6条、別記第3号	4,6	9	か5/処6-10	10	9-10	5	13	7,11	17,21	4,6	7	6-7,9	11-12
トリミング・枝肉洗浄		12, 26-27(衛生管理モデル)	第6条、別記第3号	4	9	処11-12	10	11	6	14	8	18	5	8	7	13
廃棄物等の処理		15(施設・設備等衛生管理)		4			11	11	7	17	8	18	5	9	7	
食肉販売店における 衛生管理		野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準						13	13,24	28-29	9	19			17-18	
飲食店における 衛生管理		野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準						13	13,24	28-29	9	19			19-20	
製品の自主検査				5	34	か6/処16	11-12	(11)	7	17	8-9	18	7	9-10	7	13
製品の表示				(5)	12	か6/処16-17	12-13	12	○	15,28	9	19	7,14	10	7	14
食肉処理作業、施設等 の点検記録表		41-45	別表第1,第2,第3	7-9	14-16	資1	15-17	14-16	○	20-21			8-9	15	12-13	30
食中毒		50				か2/調1/資5	13(調理)			29,32,43-46					25-28,31	
条例、法的規制		51-57		(10-17)	2,10-13, 32-42	資19-27	2-3,18-45	2,4,17-30		34-42		(10-13)	(12-14)	(3-4)	6-7, 32-35	
行政機関相談先一覧				18-19	31	資3	47	31		52				14		
動物愛護・福祉	4				5		5	2,6		2						
作業者の健康		17		4			25(管理運営 基準)	28(食品衛生 法施行条例)				13食品衛生 法施行条例)			19,34	
人獣共通感染症(シカ)		◎CWD, ◎E型肝炎, ◎寄生虫 (◎肝蛭 ◎住肉孢子虫), ◎食中毒菌(O157を含む病 原大腸菌,サルモネラ属菌,カンビ ロバクター属菌,ウエルシュ菌,エンシ ア菌)			E型肝炎, 食中毒 (調理)		◎E型肝炎,◎CWD, ◎腸管出血性大腸 菌,◎ぶどう球菌, ◎サルモネラ属菌, ◎エルシニア感染症, ◎カンビロバクター, ◎ウエルシュ菌, ◎ノロウイルス	E型肝炎	E型肝炎, 食中毒, 寄生虫 (安全確保)		◎E型肝炎, ◎O157, ◎カンビロバク ター, ◎サルモネラ, ◎肝てつ	◎CWD E型肝炎		CWD, E型肝炎		◎カンビロバク ター, ◎サルモネラ,◎腸 管出血性大腸 菌(O157等),◎ E型肝炎ウイルス, ◎肺吸虫(肺ジ ストマ)
人獣共通感染症(イノシシ)				サルモネラ属, 腸管出血性 大腸菌O157, E型肝炎 (健康管理)				E型肝炎	E型肝炎, 食中毒, 寄生虫 (安全確保)			E型肝炎	◎E型肝炎	E型肝炎		◎カンビロバク ター, ◎サルモネラ,◎腸 管出血性大腸 菌(O157等),◎ E型肝炎ウイルス, ◎肺吸虫(肺ジ ストマ)

資料番号	16	17	18	19	20
	愛知県 岡崎市	鳥取県	岡山県	徳島県	徳島県美馬市
制定	2011年4月施行	2011年6月	2011年10月	2011年5月	2011年10月
種別	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン	ガイドライン	条例施行規則
対象種	イノシシ シカ	○ (ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)	○ (ニホンジカ)
基本事項	はじめに 目的 位置づけ 用語の定義	1 1 1-2	目次前 1	1 1	1
ジビエ処理責任者設置	5	(7)	1-2,(29)	2	
衛生管理システム構築	(トレーサビリティ、自主管理体制) 3-4,7-11	3-4,10	1,5,11,12-14	5,様式1-3	
狩猟段階の衛生対策	捕獲・射殺・放血・解体 器具の衛生管理 運搬・冷却 処理施設への引き渡し	2 2/資4 2-3 2-3	2/資4 2/資4	3 3 3 3	徳島県シカ肉・イノシシ 肉処理衛生ガイドライ ンに添って捕獲、処理 されたものであること。
飼養者が遵守すべき 事項	動物用医薬品適正使用 ・使用履歴 使用履歴の提供 処理の原則	3 3	2 2 6	3 3	
	搬入時の対応	3 3/資4	6	4,5,様式1	
	施設設備・器具の洗浄	4(処理時)	3(処理の原則)/資 8(剥皮)12(カット)	8(解体,内臓抽出), 9(剥皮),10(処理),10	1(構造基準),2(管 理運営)4(施設内 共通事項)、
	手・指洗浄		3(処理の原則)	4(衛生管理),7(解体 前)	4(施設内共通事 項)
	体表洗浄	4(解体前)	3(と殺放血、と体 受入)	6(受入、解体前処理)	4(解体室搬入前)
食肉処理施設の 衛生対策	と殺、放血	4,7	3,4		
	解体前の措置	4,7	4		3,4
	懸ちよう	4(内臓抽出、皮 はぎ)	3(内臓抽出、皮は ぎ) /資8(剥皮)	7(解体前),8(解体)	4
	はく皮	4-5	3/資8-9	8-9	4(はく皮)
	被弾部位の確認	5(カット時)	4(解体時)/資 10,12(トリミング、カット)		4(枝肉のトリミン グ),5(加工)
	内臓抽出時の措置	4,8-9	3,4/資5-7	8	4
	トリミング・枝肉洗浄	5	4/資10	9	4,5
	廃棄物等の処理	5	4	10	5
食肉販売店における 衛生管理	野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準	6		18	5 5,6
飲食店における 衛生管理	野生獣肉の注意事項 公衆衛生上措置基準	6		18	6 6
製品の自主検査 製品の表示	5 6,9	5 5		11 17-18	2 5
食肉処理作業、施設等 の点検記録表	10-11	10	12-14		様式2,様式3
食中毒		資Ⅱ1-2	16		
条例、法的規制	5	6-9	1,4,27-37	7	
行政機関相談先一覧		11	38-39	38-39	
動物愛護・福祉					
作業者の健康					
人獣共通感染症(シカ)	赤痢菌,サルモネラ 属菌,腸管出血 性大腸菌O157 (衛生管理:検 便検査項目)	◎E型肝炎ウイルス◎ 腸管出血大腸菌 O157,◎カンピロバク ター,◎口蹄疫,◎ CWD	◎E型肝炎ウイルス, ◎CWD,◎寄生虫 ◎腸管出血大腸菌,◎ カンピロバクター,◎ジエ ネリコリ,◎サルモネラ属菌, ◎ロウウイルス,◎黄色ブドウ 球菌,日本紅斑熱	E型肝炎ウイルス, CWD,結核 (モニタリング調査)	
人獣共通感染症(イノシシ)	赤痢菌,サルモネラ 属菌,腸管出血 性大腸菌O157 (衛生管理:検 便検査項目)	◎トリヒナ症(旋毛 虫症),◎疥癬症,◎ 豚丹毒,◎E型肝炎 ウイルス,◎カンピロバク ター,◎口蹄疫	◎E型肝炎ウイルス, ◎寄生虫,◎腸管出血 大腸菌,◎カンピロバク ター,◎ジエネリコリ,◎サル モネラ属菌,◎ロウウイルス, ◎黄色ブドウ球菌,日 本紅斑熱	E型肝炎ウイルス, CWD,結核 (モニタリング調査)	

野生鳥獣食肉の処理ガイドラインのあり方に関する意見

動物由来肉類等の安全性レベル



安全性に関する病原体

病原体	種類	動物	陽性頻度		リスク対象者			対処方法
			抗体	病原体	ハンター	食肉処理者	消費者	
ウイルス	E型肝炎	シカ イノシシ	低い 中等度	まれ まれ			まれ まれ	加熱
細菌	結核(ウシ型)	シカ イノシシ		まれ	○	○	○	全部廃棄
	腸管出血性大腸菌	シカ イノシシ		少ない	○			衛生処理・加熱
	カンピロバクター	シカ イノシシ		少ない				衛生処理・加熱
	サルモネラ菌	シカ イノシシ		-				衛生処理・加熱
	豚丹毒菌 レプトスピラ エルシニア	シカ イノシシ	低い			○	○	廃棄 衛生処理・加熱
寄生虫	クリプトスポリジウム	シカ イノシシ			○	○	○	加熱
	トキソプラズマ 住肉胎子虫 肺吸虫	シカ イノシシ	全頭				○ ○	加熱 凍結・加熱
	糞線虫	シカ イノシシ						

この欄を埋めること。追加病原体があれば追加する：リスクシナリオとリスク評価が必要
頻度：まれは5%以下、低い5~10%、中等度は10~50%、多い50~90%、90以上は全頭

病原体不活化条件

病原体	種類	対象者	対処法	ステーキ	ハンバーグ	鍋類他	内臓等
ウイルス	E型肝炎	消費者	加熱条件				
細菌	結核(ウシ型)	ハンター 食肉処理者	摘発・廃棄	-	-	-	-
	腸管出血性大腸菌	消費者	加熱条件 菌は75℃1分 VTは80℃10分				
	カンピロバクター	消費者					
	サルモネラ菌	消費者					
	豚丹毒菌 レプトスピラ エルシニア	ハンター 食肉処理者 食肉処理者 食肉処理者	摘発・廃棄 消毒				
寄生虫	クリプトスポリジウム	ハンター 食肉処理者					
	トキソプラズマ 住肉胎子虫 肺吸虫	消費者 消費者					
	糞線虫						

この欄を埋めること。追加病原体があれば追加する
リスクシナリオとリスク評価が必要

IV. その他

(各自治体等のガイドライン)

エゾシカ有効活用の

ガイドライン

北 海 道

目 次

I	ガイドラインの目的及び対象	1
1	目的	1
2	対象	1
II	保護管理の現状と有効活用の進め方	1
1	保護管理の現状	1
2	有効活用の進め方	2
III	供給体制	4
1	捕獲	4
1)	捕獲方法	4
2)	捕獲技術等	5
3)	捕獲物の回収運搬	5
2	飼育	5
1)	飼育の考え方	5
2)	飼育のための捕獲	6
3	供給量	7
4	食肉利用の安全・安心の確保	8
1)	衛生管理	8
2)	衛生管理システムの構築	8
IV	需要の確保	9
1	市場の確保	9
2	肉の規格及び製品の開発	9
3	肉以外の部位の活用	9
4	流通に向けた普及	9
V	今後の課題	10
1	地域振興・観光振興	10
2	情報共有	10
3	産学官の連携	11
	新産業の確立に向けて	12

I ガイドラインの目的及び対象

1 目的

- エゾシカは、本道を代表する大型哺乳類であるが、近年、個体数の増加に伴い、希少植物や自然林等生態系への影響が顕著となるとともに、農林業被害額や交通事故の増加等人間活動との軋轢も大きくなっており、社会問題化している。
- このため、道では、エゾシカの適正な保護管理対策として個体数調整に取り組んできたが、個体数の増加傾向に目立った歯止めがかからない状況が続いている。
- エゾシカは、これまで人間活動との軋轢の要因となってきたが、本来、本道の貴重な自然資源でもあることから、道では、エゾシカを有効活用する視点を導入し、結果として個体数調整に貢献させるとともに、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興につなげることとした。
- こうしたことから、今後、有効活用を進めていくための基本的な考え方を明らかにするとともに、事業者が有効活用を適切に進めるための道標となるよう、このガイドラインを策定する。
- なお、このガイドラインは、有効活用の進捗状況等をみながら、今後、必要に応じて見直しを図る。

2 対象

このガイドラインに基づき有効活用を推進する対象は、道内で捕獲されるエゾシカ (*Cervus nippon yesoensis*) とする。

II 保護管理の現状と有効活用の進め方

1 保護管理の現状

エゾシカは、明治初期の大雪と乱獲により一時は絶滅寸前にまで激減したが、その後の保護政策や生息環境の改変などによって、分布域を拡大しながら生息数を増加させ、昭和末期から平成にかけて道東地方を中心に農林業被害額が急激に増加し、平成8年度には50億円を超えるなど深刻な社会問題となり、適正な保護管理対策が求められていた。

このため、道では、「エゾシカ対策協議会」を設置し、保護管理、農林業被害防止、交通安全対策、シカ肉の有効活用など、エゾシカの総合対策を推進するとともに、平成10年3月に「道東地域エゾシカ保護管理計画」を策定し、計画的な個体数管理の取組みを進めてきたところである。

この計画はその後、全道を対象とした「エゾシカ保護管理計画」に移行するとともに、増えすぎたエゾシカの個体数調整を進めてきた結果、東部地域（道東4支庁）では平成

10年度から12年度までの間、個体数を減少に導くことができたが、依然として大発生水準（農林業被害が急増し始めた昭和60年代の推定生息数に相当する水準）を上回る生息状況のまま横ばいで推移している。

また、西部地域では捕獲数の増加にもかかわらず、個体数は一貫して増加傾向を示すとともに、分布域も拡大している。

個体数が減少しない要因としては、強い捕獲圧が継続されたことにより、エゾシカの警戒心が高まり、逃避行動をとるようになったことや、規制緩和による捕獲数の増加に伴い、エゾシカの希少価値が薄れたことによるエゾシカ狩猟の魅力低下、残滓処理の負担等、様々な要因が複合的に重なったためと考えられる。

【エゾシカ保護管理計画の目的】

人間活動とエゾシカとの軋轢を軽減するとともに、エゾシカの絶滅を回避しながら安定的な生息水準を確保するよう適正な保護管理を行うことにより、道民共有の自然資源であるエゾシカと人間の共生を目的とする。

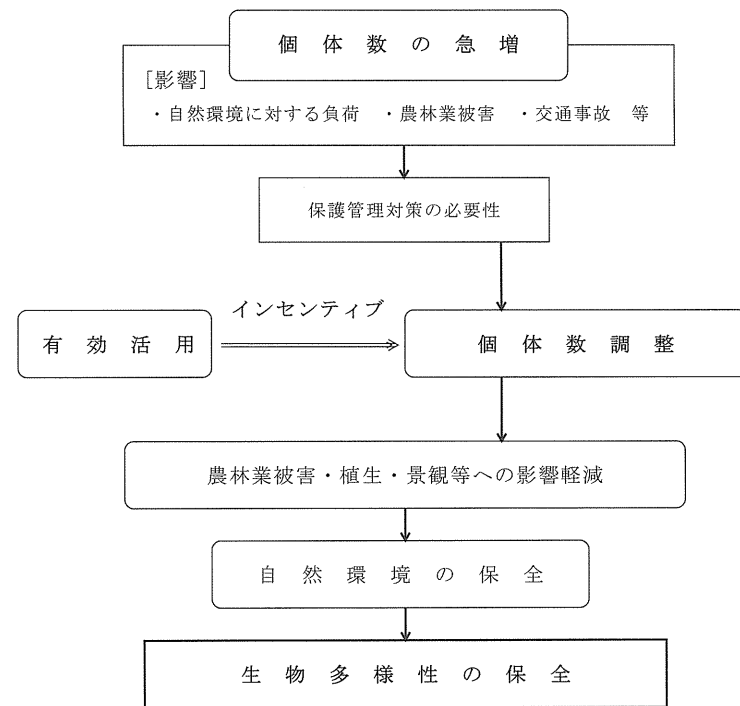
2 有効活用の進め方

欧米では狩猟で捕獲された野生動物の肉はジビエ（Gibier）として珍重され、中でもシカ肉はベニソン（Venison）と呼ばれ、高級食材として扱われている。

一方、エゾシカ肉も、これまで狩猟者などにより自家消費されてきた歴史があり、欧米で食されているシカ肉に優るとも劣らない品質であると評価されてきた。

このため、ジビエとしてのエゾシカ肉に着目し、一般消費者への広範なシカ肉の提供を目指して、捕獲から解体・流通・提供まで一環したシステムを確立することにより、有効活用対策を推進することとして、道では17年度から事業化に向けた支援策に着手したところである。

「エゾシカの有効活用」＝「エゾシカの個体数調整の一環」というのが基本的な考え方であり、当面食肉としての活用を重点的に進めるが、今後、角、皮、骨等様々な部位の活用についても検討していく。



<基本方針>

- 本道の貴重な自然資源の一つとしてエゾシカを捉え、「ワイルドライフ・マネージメント（野生動物保護管理）」の観点から、有効活用を推進する。
- 「エゾシカ保護管理計画」に基づく個体数調整を進めていくため、エゾシカ狩猟への経済的なインセンティブ（動機付け）を賦与する方策として有効活用対策を進める。
- IUCN（国際自然保護連合）では、野生動物の保護管理を進める上で、「野生動物の活用は生物多様性の保全に貢献する」との考え方を示しており、自然資源である野生動物の活用方法として有効活用を推進する。

Ⅲ 供給体制

1 捕獲

(1) 捕獲方法

有効活用する個体は、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）に基づき、「狩猟」又は「特別許可」（生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的）により法定猟具を用いて捕獲されたものとする。

また、ワナによる生体捕獲を実施する場合、と殺については「動物の愛護及び管理に関する法律」及び「動物福祉」の考え方の原則に鑑み、痛みや苦しみを最小限に抑えるものとする。

銃器により捕獲する場合は、時間や場所による制限が多いが、罠いワナなどを用いて捕獲する場合は、そうした制限が少ないことから、地域によってはワナなどの利点を活かした効率的な捕獲手法について検討し、技術の確立を図っていく必要がある。

<動物の愛護及び管理に関する法律>

(基本原則)

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

<動物の処分に関する指針>

(一般原則)

管理者及び処分実施者は、動物を処分しなければならない場合にあっては、処分動物の生理、生態、習性等を理解し、生命の尊厳性を尊重することを理念として、その動物に苦痛を与えない方法によるよう努めるとともに、処分動物による人の生命、身体又は財産に対する侵害及び人の生活環境の汚損を防止するよう努めること。

(処分動物の処分方法)

処分動物の処分方法は、科学的又は物理的方法により、できる限り処分動物に苦痛を与えない方法を用いて当該動物を意識の喪失状態にし、心機能又は肺機能を非可逆的に停止させる方法によるほか、社会的に容認されている通常の方法によること。

<動物福祉 (Animal Welfare) >

ペット、食料、医療開発など人間のために動物が使われるのはやむを得ないが、その動物が被る痛みや苦しみは最小限に抑えなければならないという考え方。

虐待や遺棄の防止、殺さざるを得ない場合も心理的、肉体的苦痛を与えない方法を採用することなどに加えて、生理的特性や行動などを考慮してストレスの少ない飼育・飼養を工夫すること（環境エンリッチメント）も動物福祉の範疇。動物福祉の対象にはペットや動物園の展示動物だけでなく、実験動物や家畜なども含まれる。（出典：エコネット～独立行政法人国立環境研究所）

(2) 捕獲技術等

捕獲したエゾシカの有効活用にあたっては、捕獲そのものや現場での処理、捕獲物の運搬等に関する知識と技術が必要であること、また、エゾシカの病気や寄生虫、食品衛生法の取扱いなど、衛生面での幅広い知識が求められることから、道内の狩猟者の殆どが加入している狩猟者団体である「社団法人北海道猟友会」等と連携を図り、研修会の開催等により、知識と技術の向上を図る。

(3) 捕獲物の回収運搬

エゾシカ肉を食用として流通させる場合、食品衛生法に基づき捕獲した個体を食肉処理施設に搬入して解体する必要があるため、迅速な回収運搬の手法、移動式食肉処理施設の活用等、品質向上について検討していく必要がある。

2 飼育

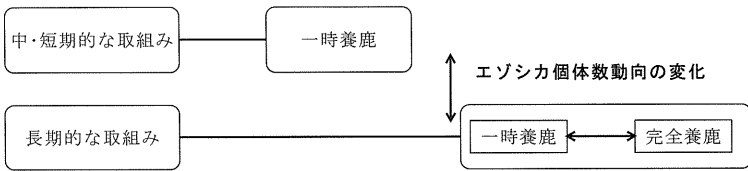
(1) 飼育の考え方

有効活用は個体数調整の一環として行うものであることから、野生シカの個体数調整に結びつくものでなければならない。

このためワナなどで生体捕獲し、飼育する場合であっても、一時的な飼育にとどめる「一時養鹿」を原則とする。

なお、今後、エゾシカの生息動向の変化と、需要の拡大などにより、供給量が大幅に不足していくことが予想される場合には、ブタやウシなどと同様に家畜的な飼育、いわゆる「完全養鹿」についても、検討することとする。

また、「一時養鹿」については、現在一部の地域で先駆的、試験的に取り組みが進められているため、各種データの集積により、様々な技術の確立に努める。



＜一時養鹿＞

野生のエゾシカをワナなどを使用して生体捕獲し、食肉などの利用に供するまでの間、一時的に飼育すること。なお、捕獲個体については繁殖期までに（捕獲個体から出生した個体については、次回の繁殖期までに）全て食肉などの利用に供する。

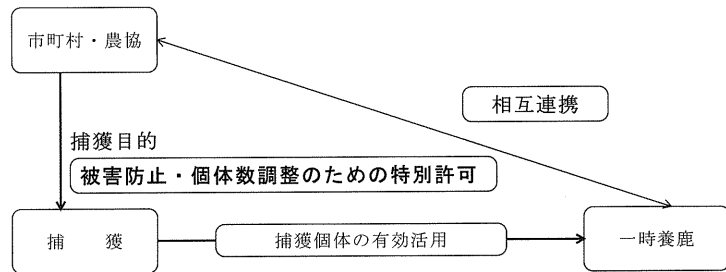
(2) 飼育のための捕獲

ワナ等による生体捕獲については、餌等による誘導に時間がかかることや、捕獲装置及びその周辺の隔離的な管理が必要なことから、狩猟期間内に可猟区域で実施することは難しい。

そのため、狩猟期間外あるいは、狩猟期間内であっても、エゾシカ可猟区域以外の場所において、「生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的」により特別許可を受けて捕獲したものを譲り受けて飼育することとなる。

捕獲の目的を逸脱しないため、捕獲の実施主体は「市町村」や「農協」等の公的な団体を原則とし、捕獲許可申請段階から捕獲実施主体や飼育事業者等が相互に連携を図りながら実施することが望ましい。

また、生体の道外移送については、道外において何らかの原因により野生化した際に大きなリスクがあることから、原則として行わない。



3 供給量

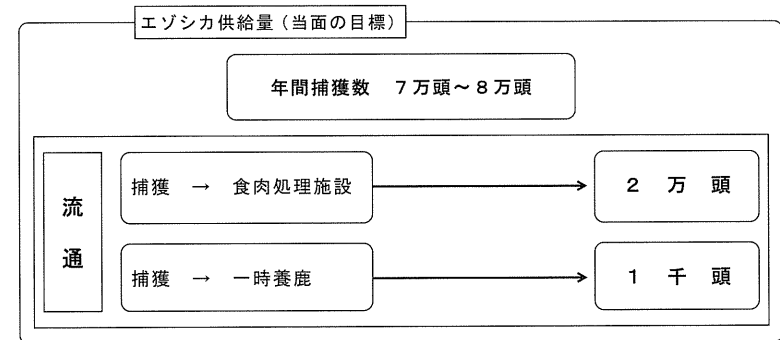
エゾシカの捕獲数は平成10年度に全道で約8万5千頭であったが、14～15年度には5万頭台まで減少した。

一方、生息数の動向は、東部地域では、平成10年度から12年度にかけて減少傾向を示したが、その後は18万頭前後で横這い傾向であり、西部地域（道東4支庁以外）については一貫した増加傾向を示している。

西部地域で生息数が増加していることを勘案すると、7万頭捕獲しても生息数は減少しないと考えられ、当面7万頭から8万頭の捕獲を継続することが可能と考えられることから、これを一つの目安とし、自家消費などを除外した概ね半数の4万頭程度が、流通可能な最大量と考えられる。

平成17年度に食品衛生法に基づく道内の食肉処理施設において解体処理され、流通しているエゾシカ肉は約7千頭であることから、当面は食肉処理施設における2万頭の流通を目標とする。

また、「一時養鹿」における供給については、各地で展開されている取組みなどから、当面1千頭程度が見込まれる。



4 食肉利用の安全・安心の確保

1) 衛生管理

エゾシカを食肉として流通させる場合には、「食品衛生法」及び道の「食品衛生法施行条例」に基づく食肉処理施設において、衛生的に解体処理等を行うこととなっている。

道では従来から「野獣肉の衛生指導要領」（昭和55年6月18日策定、最終改正平成13年3月30日）により野獣肉の衛生的取扱いについて指導してきたところであるが、今後はこれに加えて「エゾシカ衛生処理マニュアル（仮称）」を策定（平成18年度予定）して衛生管理技術の向上を図ることとする。

2) 衛生管理システムの構築

衛生的な処理過程を経て、提供される製品については、消費者に分かる形で明示する必要がある。

特に「エゾシカ衛生処理マニュアル（仮称）」に基づき処理を行った製品について、消費者が選択しやすくするため、認証、承認などのシステムを構築するとともに、捕獲から処理、流通に至るまでの経過が分かるいわゆるトレーサビリティの確立を図る等して、消費者への情報提供に努める必要がある。

<野獣肉の衛生指導要領>

1 目的

この要領は、主として北海道で捕獲されたくま・しか等野生ほ乳動物の肉（以下、「野獣肉」という。）等を食用に供することにより発生する衛生上の危害の防止を目的とする。

2 方針

野獣肉の衛生的取扱いの徹底を図るとともに、食品営業者に対する監視、指導を強化し、食品としての安全を確保する。

3 指導事項

(1) 一般指導事項

この事項は、消費者及び野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。

- ア 食用に供する野獣肉は、衛生的に取り扱うこと。
- イ 野獣肉は、一般の食肉と完全に区別して保管すること。
- ウ 野獣肉を食べる場合には、煮る、焼くなどの加熱調理をし、生で食べないこと。

(2) 特定指導事項

この事項は、野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。

- ア 野獣肉を食用に供する目的で解体する場合は、捕獲した個体のまま食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設に搬入すること。
- イ 食肉販売業者が野獣肉を販売する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れる

こと。

ウ 飲食店営業者が野獣肉を提供する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れ、容の求めがあっても生肉の提供は行わないこと。

エ その他、食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）第2条に定める「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」（別表第一）を遵守すること。

<北海道保健福祉部>

IV 需要の確保

1 市場の確保

エゾシカ肉の流通については、市場の確保と付加価値の向上の両面から検討していく必要がある。

エゾシカ肉の供給目標は当面2万頭であり、このための市場を確保することが急務であるが、ウシの供給量等から比べるとはるかに少ない。

このため、今後供給目標に応じた市場の拡大に一層努めることにより、本道にしかないヘルシーな食材であるエゾシカ肉の希少性、優位性を活かし、北海道ブランドとしての確立を目指すこととする。

2 肉の規格及び製品の開発

野生動物であるエゾシカは、捕獲時期や性別、年齢、飼育個体か野生か等により肉質にばらつきがあることから、消費者に対して、できる限り肉質などに関する情報を提供する必要がある。

このため、シカ肉の規格に係る技術の確立に努めることとする。

また、ウシやブタ等の家畜については、各種加工技術が確立されているが、エゾシカについては過渡的な状況であることから、今後、加工技術の確立を図るとともに、新商品の開発等に向けて積極的な取組みを推進していく。

3 肉以外の部位の活用

「エゾシカの利用価値」の向上、及び「残滓物」の軽減を図るためには、肉だけでなく、肉以外の部位の利用についても検討していく必要がある。

一時養鹿の副産物である袋角については、中国や韓国等で漢方薬や健康食品の原料として高価に取引されていることから、諸外国の事例等を調査して利用に向けて検討する。

また、かたづの おちづの堅角や落角については、簡単な加工による民芸品としての活用、皮については、

各種加工品としての活用について検討するとともに、内臓や骨、筋（スジ）等についても、ペットフード等への利用に向けて検討する。

4 流通に向けた普及

野生動物であるエゾシカを流通させる場合、その特異性を正しく普及するとともに、特異性を活かした流通の促進を図ることが必要である。

具体的には、エゾシカは「北海道特産」であり、この肉を利用することは、個体数管理に寄与するものであり、結果として本道の自然環境保全に大きな役割を果たすこと、また、流通の促進を図ることにより、農林業被害対策等への還元ができるものである。

このことは、流通に関わる事業者においても、十分な認識と配慮が必要である。

また、我が国では、食用としてのエゾシカ肉の知名度が低いことから、シカ肉を流通させる場合、エゾシカ肉の知名度及びその魅力についてのPRにより、消費者への理解を深めていく必要がある。

このため、シカ肉の優位性である高タンパク低カロリー等のシカ肉に対する知識とともに、イベント等様々な場で、シカによる被害実態や、個体数調整の意義等について普及に努めるとともに、試食会等の開催により、身近な食材として多くの消費者への理解を深め、本道の資源として利用を図ることによる効果等を幅広くPRする。

V 今後の課題

1 地域振興・観光振興

エゾシカの捕獲や一時養鹿、解体処理、製品としての出荷・販売等一連の経済活動は、今後地域の産業として定着することにより、様々な付加価値を生み出す可能性を秘めている。

中でも、シカ肉の加工製品などは、地域の名を冠した特色あるネーミングなどにより、地域の特産品となり、観光振興に大きく寄与する可能性がある。

また、道外から訪れる狩猟者（平成17年度約2千5百人）の多くが数日間道内に滞在しており、過去に道が実施したアンケート調査等では、一回の猟行程で費やす道内での交通費や宿泊費、飲食費等の総額は平均で約16万円程度であり、大きな経済効果を生んでいると考えられる。

さらに、道内で約30年ぶりの猟区となる西興部村猟区が16年度に設定され、エゾシカ狩猟を中心に猟区経営しており、道外狩猟者の宿泊利用等も増えつつある。

このようなことから、エゾシカの有効活用が、それぞれのステージに応じて、地域の産業振興・観光振興に幅広く結びついていくよう、今後、さらに多角的な検討を行って

いく必要がある。

2 情報共有

エゾシカの生態や保護管理の現状、有効活用の進め方等については、民間事業者や研究者、行政等関係者が共通の認識に立つ必要がある。

現在「社団法人エゾシカ協会」において、民間事業の情報集積が図られていることから、今後とも同協会を中心に情報の共有化を図っていく必要がある。

3 産学官の連携

エゾシカ有効活用を推進するための様々な課題を解決していくためには、民間事業者、大学等の研究機関、行政の三者の役割分担を明確にした上で、相互の連携を図りつつ取り組みを進めていくことが、より効果的である。

○民間事業者の役割分担

- ・食肉処理施設の設置運営、販売活動等。

○研究機関の役割分担

- ・解体処理や一時養鹿等の技術確立に向けた研究の推進。

○行政機関の役割分担

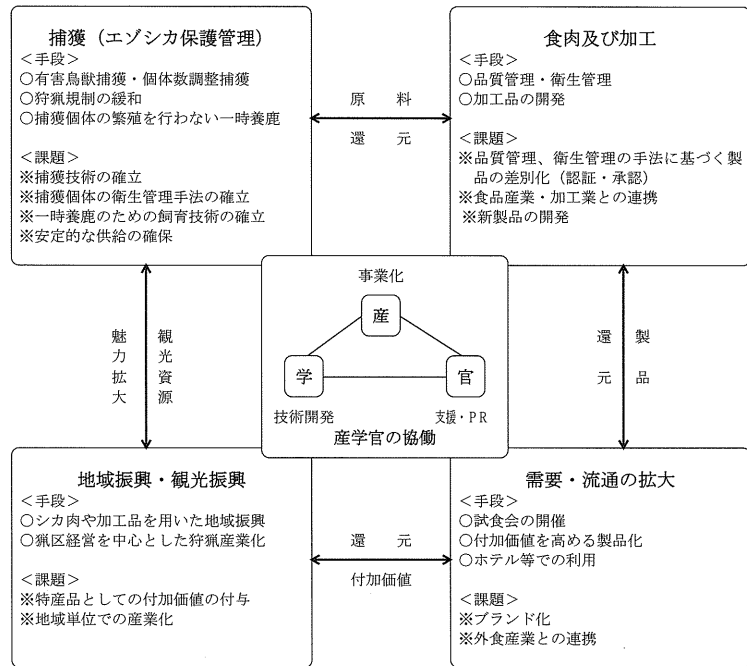
- ・民間の取組みへの支援について幅広く検討。
- ・シカ肉の魅力や優位性についてのPR等全体の広告塔としての役割。

新産業の確立に向けて

○ 産業構造

エゾシカ肉を柱として角や皮、骨等、捕獲・一時養鹿から衛生管理、加工、流通、地域振興・観光振興までの一環したシステム「有効活用循環システム」の構築を図る。

○ 将来の産業予想



エゾシカ衛生処理マニュアル

平成18年10月

北 海 道

はじめに

エゾシカは、本道を代表する大型哺乳類ですが、近年、個体数の増加に伴い、希少植物や自然林等生態系への影響が顕著となるとともに、農林業被害額や交通事故の増加等、社会問題となっています。

一方で、エゾシカは本道の貴重な自然資源でもあり、有効に活用することで、結果として個体数調整につながるるとともに、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興に結びつくものと考えています。

エゾシカを本道の特産物として位置付け、肉資源として活用するためには、科学的調査に基づいて捕獲するとともに、食肉として衛生的に取り扱うことが必須条件です。

エゾシカは野生動物であり、家畜と違って「と畜場法」の対象とはなっていないため、捕獲から解体に至るまでの衛生的な処理の方法について具体的な基準が定められていません。

このことから、食品としての付加価値を高めるためには、自主的な衛生管理体制を作り、衛生マニュアルに基づくきめ細かな衛生管理を行う必要があります。

本マニュアルは、エゾシカが衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として、作成しました。

北海道環境生活部
保健福祉部

目次

1 エゾシカ肉の衛生管理の概要	1
2 エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント	2
3 エゾシカ処理作業の工程と衛生管理	4
4 処理施設での受入れ	5
◇野生個体（と体）の受入れ	5
◇生体の受入れ	6
◇個体記録	7
5 処理施設での処理	8
◇剥皮	8
◇内臓摘出	9
◇エゾシカの異常確認	10
◇枝肉の取扱い及び製品化	12
6 施設・設備等の衛生管理	14
7 使用水の衛生管理	16
8 食肉処理作業者の衛生管理	17
9 自主衛生管理マニュアルの作成	18
◇処理作業の衛生管理マニュアル	18
◇施設・設備等の衛生管理マニュアル	19
■ エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル	2.1～2.9
■ 施設・設備等の衛生管理モデル	3.1～3.7
■ 点検記録表モデル	3.9～4.5
参考資料	
1 エゾシカの疾病等と食肉利用	4.9
2 エゾシカに関する法的規制等	5.1

1. エゾシカ肉の衛生管理の概要

食肉は、食肉処理工程等において、微生物汚染を受けやすく、微生物の増殖に必要な栄養分や水分を適度に含んでいます。

また、その工程上、加熱して微生物を殺すことができません。

そこで、衛生的な食肉を生産するためには、衛生上特段の配慮が必要となります。

エゾシカ肉についても、と畜場などで実施している処理を参考に十分な衛生管理が必要になります。

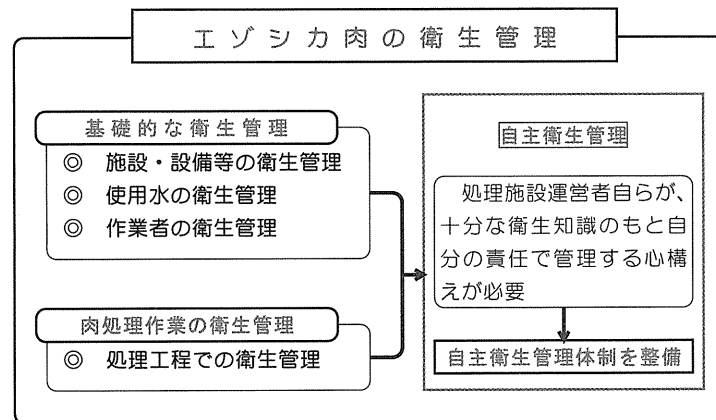
衛生管理は、大きく分けて次の2つを確実に実行しなければいけません。

▶ 基礎的な衛生管理

エゾシカ肉を衛生的に処理するために施設・設備等、使用水及び作業者の衛生管理が必要です。

▶ エゾシカ肉処理作業の衛生管理

処理作業の各工程ごとにおける衛生管理が必要です。



▶ 自主衛生管理

安全で衛生的なエゾシカ肉を消費者に提供するためには、処理施設運営者自らが、十分な衛生知識をもって、「製品の安全と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理を行うことが必要です。

衛生管理を円滑にかつ効果的に進めるためには、処理作業にたずさわる人それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備することが必要です。

2. エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント

【エゾシカ肉の微生物汚染の原因】

- ① 被毛、糞便、尿、消化管内容物など獣畜に由来するもの
- ② 食肉処理工程中で使用される設備、器具などに由来するもの
- ③ 作業者の手指、ゴム手袋などに由来するもの
- ④ 使用水や洗浄水などに由来するもの

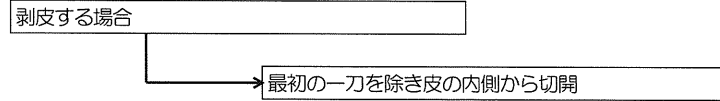
これらの汚染を最小限にすることが重要！

このマニュアルに出てくる用語の解説

- * **生体搬入（せいたいはんいんにゅう）**
生きている状態で、処理施設などに運び入れること
- * **スタニング**
と殺するために、動物を気絶させること
- * **と体**
と殺された後、処理が行われる前の動物のこと
- * **枝肉（えだにく）**
と殺された後、剥皮や内臓摘出の工程を経て、骨格に筋肉が付着状態のもので部分肉にカットされる直前のものをいう
- * **放血（ほうけつ）**
食肉とするため、動物から血を抜くこと
- * **剥皮（はくひ）**
動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと
- * **トリミング**
汚染部位や使わない部分を切除して、食用のための肉として整えること

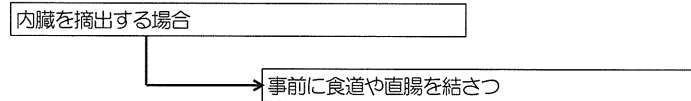
■ ポイント (1)・・・「被毛」

被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在している可能性が高いので被毛との接触がある工程については、特に注意する必要があります。



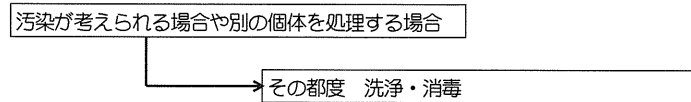
■ ポイント (2)・・・「消化管内容物」

消化管内容物には、大腸菌等微生物が多数常在していますので特に注意します。明らかに消化管を損傷している個体は、受け入れないようにします。



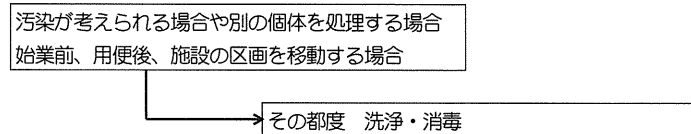
■ ポイント (3)・・・「ナイフなど器具等」

ナイフや器具等が汚染を拡大させる原因となるため取扱いには注意が必要です。

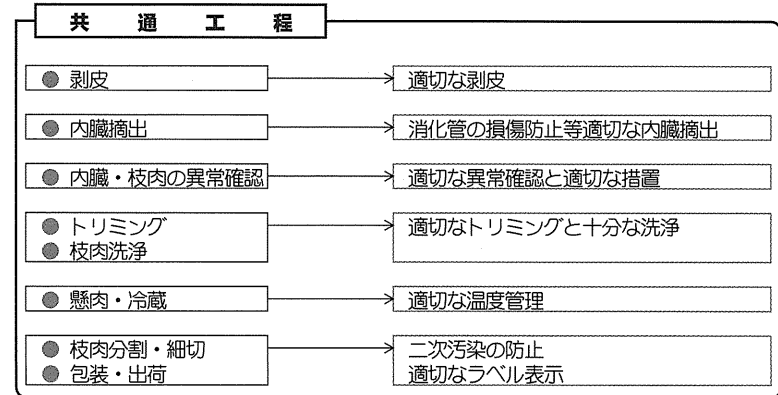
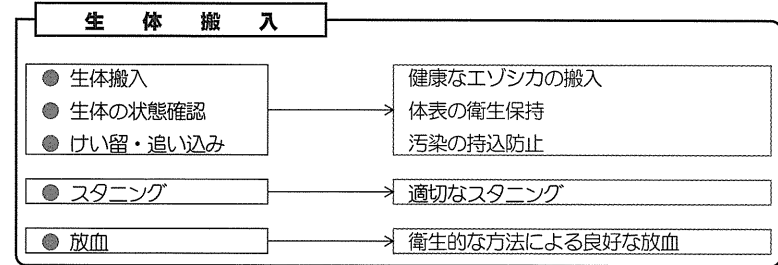
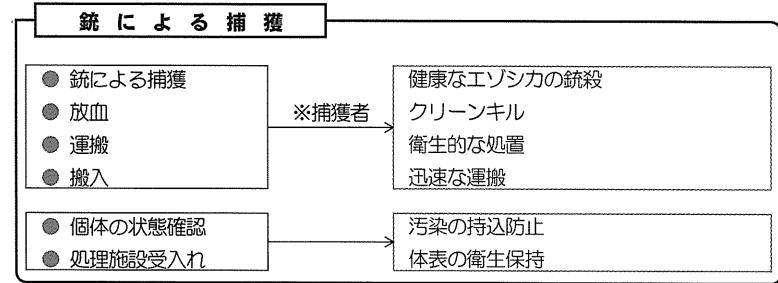


■ ポイント (4)・・・「手指の洗浄消毒」

手指が汚染を拡大させる原因となるため注意が必要です。



3. エゾシカ処理作業の工程と衛生管理



4. 処理施設での受入れ

■ 野生個体（と体）の受入れ

① 捕獲時の状況を記録

氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等の状態

※捕獲者が捕獲したときからの状況を記録する必要があるため、捕獲者と連携した対応が必要です。

② 消化管損傷の有無の確認

損傷個体は、処理場に受け入れないようにします。

③ 体表異常、汚染、下痢、削痕(さくそう)の確認

著しく異常な個体は、受け入れないようにします。

土等で汚れていると体は、洗浄後乾燥させます。

捕獲者の注意事項～参考

1. 確実に仕留める事が出来る距離で撃つ。急所に当たらず手負いにすることは、シカを苦しめるため避ける必要があります。さらに回収に時間がかかると、肉の中にガスや血液が入り、商品価値が著しく低下します。
2. 狙撃部位：胸部（横隔膜の前方、心臓、太い血管、肺などの部分）、可能であれば、頭（脳の部分、トロフィーも目的であるならばさける）・頸椎（首の骨、脊髄の部分）
上記のいずれかに当てる自信のない場合は、トリガーを引かない。特に腹部は撃たない（走り回ってから死ぬため、放血の悪い肉となる。さらに胃、腸を傷つけると肉に臭いがつくほか、病原微生物が肉を汚染する可能性がある）。
3. 動物がその場で倒れない場合でも必ず追跡して、手負いのまま放置しない。
4. 捕獲後、極力短時間のうちに放血する。

■ 生体の受入れ

【生体搬入】

- ① 健康・栄養状態や挙動などをよく観察し、健康なエゾシカを選択します。
- ② エゾシカは輸送等ストレスに弱いので細心の注意をはらう必要があることから、なるべく暗くして取り扱います。
- ③ 生体取扱作業と解体処理作業に用いる器具や作業衣は、必ず区別して専用のものとします。また、生体取扱室と解体処理室間の移動の際には、汚染を持ち込まないよう、手指、作業靴、前掛けなどの洗浄・消毒を行います。
- ④ エゾシカの被毛から肉への汚染を防ぐため、著しく汚れている場合には、生体で洗浄し、乾燥した後、次の処理を行います。

【けい留、追い込み作業】

輸送によるストレス、不適切なけい留または追い込み作業によって、エゾシカが過度の興奮状態になると肉質が低下する可能性があるため安静に保つ必要があります。
また、生体取扱室の汚染が、解体処理室に持ち込まれないようにすることが必要です。

【スタニング】

- ① 不適切なスタニングは、出血や骨折の原因となります。また、動物福祉の観点から可能な限り苦痛を与えない方法をとることが求められています。
- ② 仕上げ後の枝肉に骨折や出血が生じていないかを確認し、必要があれば適切なスタニング方法に改善します。
- ③ 電撃器（電圧・電流の調整、使用時間、当てる部位）及びボルトガン（当てる部位など）の適切な使用を行います。