

別添

海外の野生鳥獣由来食肉の  
衛生管理規制等に関する調査

報告書

平成 24 年 9 月

**MRI** 株式会社 三菱総合研究所

## 目次

1. 調査の概要.....	1
1. 1 調査の背景.....	1
1. 2 調査の目的.....	1
1. 3 調査対象機関・国.....	1
1. 4 調査項目.....	1
1. 5 調査方法.....	2
2. 調査結果.....	4
2. 1 EU.....	4
2. 2 イギリス.....	9
2. 3 フランス.....	20
2. 4 アメリカ.....	26
2. 5 オーストラリア.....	36
2. 6 NZ.....	53
3. まとめ.....	63

## 1. 調査の概要

### 1. 1 調査の背景

わが国ではシカ、イノシシ、クマ、キジなどは野生鳥獣肉（ジビエ）としてレストラン、旅館、地方の特産品として喫食されている。実際にジビエの喫食によって、ハンターなどがE型肝炎や寄生虫などに罹患するケースも少なくない。

しかし、わが国での食肉に関する規制としては、「と畜場法」では「獣畜（牛、馬、豚、めん羊、羊）」<sup>1</sup>、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」では「食鳥（鶏、あひる（あいがも等の家きん化されたカモを含む）、七面鳥）」が規定されているが<sup>2</sup>、「野生鳥獣」は規定されていない。したがって、野生鳥獣由来食肉の安全確保という観点から、野生鳥獣由来食肉による健康危害の効果的な予防策について検討する必要があると考えられる。

### 1. 2 調査の目的

本調査では、わが国での野生鳥獣由来食肉の衛生管理規制を検討するための基礎資料とするために、海外での法令・ガイドライン等による衛生管理規制等の情報を収集、整理することを目的とする。

### 1. 3 調査対象機関・国

図表 1 に示す 3 地域、EU 及び 5 カ国を調査対象とした。

図表 1 調査対象国・機関

地域	機関・国名
ヨーロッパ	EU
	イギリス
	フランス
北米	アメリカ合衆国
オセアニア	オーストラリア
	ニュージーランド（以下、NZ）

### 1. 4 調査項目

図表 1 に示した対象機関・国の公開資料を対象に、野生鳥獣由来食肉に係る衛生管理規制等について、法令・ガイドライン（ハンター協会による独自ガイドラインを含む）の有

<sup>1</sup> と畜場法 第三条

<sup>2</sup> 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 第二条第二項

無を調査した。法令・ガイドラインが確認された機関・国については、わが国で発行されているガイドラインを参考に、対象野生鳥獣、と畜場の有無、衛生管理規制の内容（狩猟から食肉処理段階までの処理・衛生管理方法、判定基準、トレーサビリティ、ハンターの衛生教育等）に関する情報を収集、整理した。

なお、野生鳥獣を捕獲し飼育した後に、管理区域の中で放し飼いにされて野生と同様の状態で飼育され、狩猟や喫食に供するもの（Farm-raised animal）については、「野生」ではないため、本調査の対象外とした。

### 1. 5 調査方法

法令・ガイドライン等を収集するにあたっては、調査対象機関・国の法令集や所管官庁のホームページ（以下、HP）の検索により行った。参照したおもな法令集や所管官庁を図表 2 に示す。検索キーワードは「game meat（野生鳥獣由来食肉）」「gibier（ジビエ、仏語）」「hygiene（衛生）」等を用いた。

図表 2 検索対象

機関・国名	法令集・所管官庁等	概要
EU	EU Regulation, Direction	EU の法令・公式文書等をまとめた検索サイト EUR-Lex <sup>3</sup> にて検索
	Federation of Associations for Hunting and Conservation of the EU	EU ハンター協会連盟（以下、FACE <sup>4</sup> ）（あれば）
イギリス	UK Public General Acts	イギリスの法令・公文書等をまとめた検索サイト National Archives <sup>5</sup> にて検索
	Food Safety Authority	食品基準庁（以下、FSA <sup>6</sup> ）
	The British Association of Shooting and Conversation	イギリスハンター協会（以下、BASC <sup>7</sup> ）
フランス	Codes et lois :droit public - droit prive	フランスの現行総合法令検索サイト Legifrance にて <sup>8</sup> 検索
	Agence française de sécurité sanitaire des aliments	食品衛生安全庁（以下、AFSSA <sup>9</sup> ）
	Fédération Nationale des Chasseurs de France	フランスハンター連盟 <sup>10</sup>

<sup>3</sup> EUR-Lex [http://eur-lex.europa.eu/RECH\\_menu.do?ihmlang=en](http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=en)

<sup>4</sup> FACE <http://www.face.eu/index-en.htm>

<sup>5</sup> National Archives <http://www.legislation.gov.uk/ukpga>

<sup>6</sup> FSA <http://www.food.gov.uk/>

<sup>7</sup> BASC <http://www.basc.org.uk/>

<sup>8</sup> Legifrance <http://www.legifrance.gouv.fr/>

<sup>9</sup> AFSSA <http://www.anses.fr/>

<sup>10</sup> Chasseurs de France <http://www.chasseurdefrance.com/>

機関・国名	法令集・所管官庁等	概要
アメリカ	Code of Federal Regulations	連邦行政規則集（全ての連邦法をコード化してまとめたもの）を GPO の HP <sup>11</sup> にて検索
	Food Safety and Inspection Service/USDA	食品安全検査局 <sup>12</sup>
	Mid-America Hunting Association	中部アメリカハンター協会 <sup>13</sup>
	North American Hunting Club	北部アメリカハンタークラブ <sup>14</sup>
オーストラリア・NZ	Food Standards Code	オーストラリアおよびニュージーランドで共通に採択された食品規格基準法典を FSANZ の HP <sup>15</sup> にて検索
	Food Standards Australia New Zealand	オーストラリア・NZ 食品基準局 <sup>16</sup>
オーストラリア	Commonwealth of Australia Legislation	オーストラリアの法令等をまとめた検索サイト AustLII Databases <sup>17</sup> にて検索
NZ	NZFSA Food legislation	NZFSA（NZ 食品安全庁）管轄の食品に関する法令 <sup>18</sup>
	New Zealand Legislation	ニュージーランドの法令等をまとめた検索サイト <sup>19</sup> にて検索
	Ministry for Primary Industries	一次産業省 <sup>20</sup>
	Fish and Game New Zealand	魚釣りや野鳥の狩猟団体 <sup>21</sup>
	New Zealand Deerstalkers' Association	シカ狩猟の団体 <sup>22</sup>
New Zealand Pig Hunting Association	イノシシ狩猟の団体 <sup>23</sup>	

<sup>11</sup> GPO Access <http://www.gpoaccess.gov/cfr/>

<sup>12</sup> FSIS 農務省（USDA）の一局であり、家畜の疾病検査等を実施している。<http://www.fsis.usda.gov/>

<sup>13</sup> <http://www.magba.com/>

<sup>14</sup> <http://www.huntingclub.com/>

<sup>15</sup> Food Standards Code <http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/foodstandardscode.cfm>

<sup>16</sup> FSANZ <http://www.foodstandards.gov.au/>

<sup>17</sup> AustLII Databases <http://www.austlii.edu.au/databases.html>

<sup>18</sup> NZFSA <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-regulation/nz-food-legislation/>

<sup>19</sup> New Zealand Legislation <http://www.legislation.govt.nz/default.aspx>

<sup>20</sup> MIP <http://www.foodsafety.govt.nz/>

<sup>21</sup> FGNZ <http://hunting.fishandgame.org.nz/game-bird-hunting-new-zealand>

<sup>22</sup> NZDA <http://www.deerstalkers.org.nz/>

<sup>23</sup> NZPHA <http://www.nzpighunting.org.nz/index.php>

## 2. 調査結果

### 2. 1 EU

#### (1) 食品に関する衛生管理規制の概要

現在の EU 食品安全法の体系は、上述の一般食品規則 (EU 規則 178/2002) のもとに、衛生パッケージを含む 5 本の規則を核として成立している。

2002 年に採択された一般食品規則 (EU 規則 178/2002) を受け、2004 年には食品衛生管理に関する実施規定を含んだ一連の規則 (衛生パッケージ: Hygiene Package) が策定された。この規則は「一般食品衛生規則 (EU 規則 852/2004) <sup>24</sup>」「動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 853/2004) <sup>25</sup>」「動物由来食品特別公的統制規則 (EU 規則 854/2004) <sup>26</sup>」「公的統制規則 (EU 規則 882/2004) <sup>27</sup>」「旧指令等廃止指令 (EU 指令 2004/41/EC) <sup>28</sup>」の 2 つの指令からなる。

さらに、2005 年には Codex 等の国際機関の原則に従い、新たに「食品の微生物規格基準に係る規則 (EU 規則 2073/2005) <sup>29</sup>」を策定した。この規則は、食中毒菌とそれらの毒素・代謝産物に関する規格基準を定めた食品安全基準 (Food Safety Criteria) と、食品製造工程の正確な機能を示した工程衛生基準 (Process Hygiene Criteria) からなる。

<sup>24</sup> Regulation (EC) No 852/2004: Hygiene of foodstuffs

<sup>25</sup> Regulation (EC) No 853/2004: Specific hygiene rules for food of animal origin

<sup>26</sup> Regulation (EC) No 854/2004: Official controls on products of animal origin

<sup>27</sup> COUNCIL DIRECTIVE 2002/99/EC: the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption

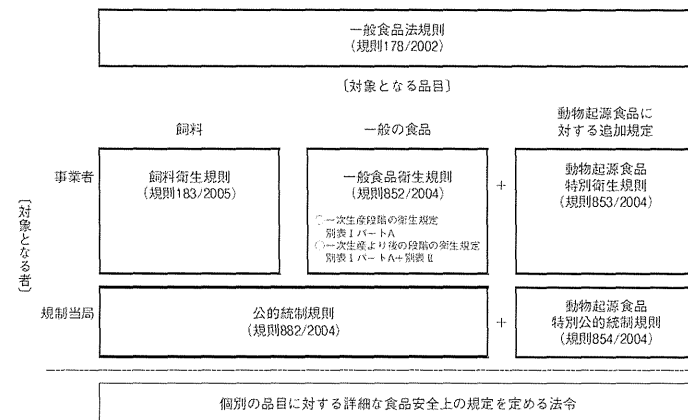
<sup>28</sup> DIRECTIVE 2004/41/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 21 April 2004

repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives

89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC; OJEC L157,30.4.2004,pp.33-44.

<sup>29</sup> Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

図表 3 EU の食品安全法制の体系



(出典) 樋口修「EUの食品安全法制—輸入食品規制を中心として—」レファレンス平成 20 年 10 月号

#### (2) 野生鳥獣由来食肉に関する法令・ガイドライン等

##### 1) 法令の概要

食用に供される野生鳥獣由来食肉は「一般食品衛生規則 (EU 規則 852/2004)」「動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 853/2004)」「動物由来食品特別公的統制規則 (EU 規則 854/2004)」で求められるすべての規定が適用される。

##### (3) 対象野生鳥獣

動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 853/2004) では、対象の野生鳥獣は以下のように定義されている<sup>30</sup>。

- ・ 野生の有蹄動物、ウサギ目の動物、その他陸生哺乳類 (狩猟目的で狩猟の対象となる動物、加盟国の法令で野生鳥獣とされる動物、管理区域の中で放し飼いにされて野生と同様の状態で飼育されている動物も含む)
- ・ 食用目的で狩猟の対象となる野鳥

##### (4) 衛生管理規制の内容

「動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 853/2004)」の付属書類セクション IV では営業許可を受けた食肉加工施設 (AGHEs<sup>31</sup>) において、衛生管理の観点から野生鳥獣の解体手

<sup>30</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p32, ANNEX I, DEFINITIONS

<sup>31</sup> approved game handling establishments

順に沿って、と体の扱い方が定められている。Section IV 第二章では大型の野生鳥獣<sup>32</sup>、第三章では小型の野生鳥獣の扱いが掲載されている<sup>33</sup>。

図表 4 大型野生鳥獣の扱い

1. と畜後、大型の野生鳥獣については、必要に応じて放血し、胃腸を速やかに除去すること。
2. 訓練を受けた者がと畜後速やかに、と体の自主検査を行い、内臓を除去し、健康リスクを示す特徴がないかを確認すること。
3. 速やかにポイント 2 の検査を行い、食肉加工施設に移送したものを販売用の大型野生鳥獣由来食肉として供すること。ポイント 4 で示した場合のみ、内臓はと体から除去せず、識別可能な状態にしておくこと。
4. (a) ポイント 2 の検査で特段の異常がなく、と畜前も異常行動が見られず、環境からの汚染の疑いもない場合は、この時点からと体に日付、時間、と畜場所の入った番号表示を行うこと。この段階で頭部と内臓は除去してよいが、トリヒナの感染が疑われる動物（豚の仲間や単蹄動物等）については頭部（牙は除去してよい）と横隔膜を残しておく。ハンターは狩猟を行った加盟国で課される要件（とくに Directive 96/23/EC に基づく特定化学物質のモニタリングなど）が他にもある場合はそれに従うこと。(b) 上記以外の場合、頭部（牙、枝角<sup>34</sup>、洞角<sup>35</sup>）と内臓（胃腸を除く）はと体から除去しないこと。検査を行う者は、番号表示をしなかったと体について、当局に異常を示す特徴、異常行動、環境からの汚染の疑いがあることを通知すること。(c) ポイント 2 の検査を行う者を確保できない場合、頭部（牙、枝角、洞角）と内臓（胃腸を除く）はと体から除去しないこと。
5. と畜後一定時間内に冷却を行い、と体全体の温度を 7 度以下にすること。気候条件によっては積極的に冷却する必要はない。
6. 食肉加工施設への移送中はと体を積み上げないこと。
7. 食肉加工施設に搬入した大型野生鳥獣のと体は、当局による公的な検査を受けること。
8. 皮剥ぎをしていない大型野生鳥獣のと体は、次の場合のみ皮剥ぎをして販売用に供すること。(a)皮剥ぎ前に他の食品と離して貯蔵しており、冷凍していないもの、(b)皮剥ぎ後、動物由来食品特別衛生規則（規則 854/2004）に沿った最終検査<sup>36</sup>を通過したもの。
9. セクション I 第五章の手順<sup>37</sup>に従ってと体の解体、脱骨を行うこと。

<sup>32</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p51, CHAPTER II: HANDLING OF LARGE WILD GAME

<sup>33</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p52, CHAPTER III: HANDLING OF SMALL WILD GAME

<sup>34</sup> antler : シカ等の枝分かれている角。毎年抜け落ちる。

<sup>35</sup> horn : ウシ等の枝分かれない角。生涯伸び続ける。

<sup>36</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p114, CHAPTER VIII: WILD GAME

<sup>37</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p44, CHAPTER V: HYGIENE DURING CUTTING AND BONING

図表 5 小型野生鳥獣の扱い

1. 訓練を受けた者がと畜後速やかにと体の自主検査を行い、内臓を除去し、健康リスクを示す特徴がないかを確認すること。
2. 検査で異常を示す特徴が見つかった場合、と畜前に異常行動が見られた場合、環境からの汚染の疑いがある場合には、当局に通知すること。
3. ポイント 1 の検査を速やかに行い、食肉加工施設に移送したものを販売用の小型野生鳥獣由来食肉として供すること。
4. と畜後一定時間内に冷却を行い、と体全体の温度を 4 度以下にすること。気候条件によっては積極的に冷却する必要はない。
5. 当局が許可した場合を除いて、食肉加工施設に到着する前に不当に遅延させることなく、中抜きは必ず行い、完了させておくこと。
6. 食肉加工施設に搬入した小型野生鳥獣のと体は、当局による公的な検査を受けること。
7. セクション II 第五章の手順<sup>38</sup>に従ってと体の解体、脱骨を行うこと。

#### (5) トレーサビリティ

動物由来食品特別衛生規則（EU 規則 853/2004）の適用を受ける食品事業者は、一般食品規則（EU 規則 178/2002）のトレーサビリティ要件<sup>39</sup>を満たす必要がある<sup>40</sup>。

図表 6 動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）

(15) 食品のトレーサビリティは食品の安全を保障する上で必須の事項である。一般食品規則（EU 規則 178/2002）の関連規則を遵守するとともに、本規則の適用を受ける食品事業者は販売用に供される動物由来製品には健康マークまたは認証マークをつける必要がある。

<sup>38</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p48, CHAPTER V: HYGIENE DURING AND AFTER CUTTING AND BONING

<sup>39</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p11, Article 18m, Traceability

<sup>40</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p23, (15)

## (6) ハンター、加工業者の衛生教育

「動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）」では、ハンターの衛生教育についての規定が定められている<sup>41</sup>。

図表 7 動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）（抜粋）

### 第一章：ハンターの健康・衛生教育

1. 食用肉として販売する目的で野生鳥獣を狩猟した者は、狩猟後最初に野生鳥獣の健康状態の確認を行うために、野生鳥獣の病理、狩猟後の野生鳥獣由来食肉の処理方法について十分な知識を備えている必要がある。
2. しかし、狩猟チームの少なくとも一人がポイント 1 の知識を備えていれば十分であり、本セクションで述べる「訓練を受けた者」とはこの人物を指す。
3. 訓練を受けた者が狩猟チームの一員である場合、または狩猟が行われている近所に居住している場合、狩猟番または狩猟マネージャーを務めることができる。後者の場合、ハンターは、と畜前に確認された異常について狩猟番または狩猟マネージャーに全て報告すること。
4. ハンターを「訓練を受けた者」とするための衛生教育は、少なくとも次の事項を網羅していること。(a)野生鳥獣の正常な身体構造、生理機能、行動、(b)疾病、環境汚染または野生鳥獣由来食肉を人間が喫食した場合に影響を与える要因が、野生鳥獣に引き起こす異常行動と病理変化、(c)野生鳥獣をと畜したあとの取り扱い、移送、中抜き等に係る衛生規則、(d)動物と公衆の衛生、販売に供される野生鳥獣由来食肉の衛生状態に係る規則と管理規定。
5. 当局は狩猟組合等へ衛生教育の受講を奨励すること。

<sup>41</sup> Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p50, CHAPTER I: TRAINING OF HUNTERS IN HEALTH AND HYGIENE

## 2. 2 イギリス

### (1) 食品に関する衛生管理規制の概要

イギリスの食品政策は基本的に EU 指令に基づいて策定されており、所管官庁の FSA は 1999 年に制定された食品基準法により設立され、食品の安全確保をミッションとしている。

### (2) 野生鳥獣由来食肉に関する法令・ガイドライン等

#### 1) 法令の概要

イギリスにおける野生鳥獣由来食肉の取り扱いに係る衛生管理規定は、1995 年 9 月 20 日に発効した The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995<sup>42</sup>にまとめられている。図表 8 にその構成を示す。

図表 8 The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 の構成

#### 第一部 序文 (Preliminary)

#### 第二部 野生鳥獣由来食肉加工施設の営業許可 (LICENSING OF WILD GAME PROCESSING FACILITIES)

#### 第三部 事業者の監視と管理 (SUPERVISION AND CONTROL OF PREMISES)

#### 第四部 野生鳥獣由来食肉の販売条件 (CONDITIONS FOR THE MARKETING OF WILD GAME MEAT)

#### 第五部 施行、罰則、執行

#### 別表 (SCHEDULE)

1. 野生鳥獣由来食肉加工施設の建設、レイアウト、設備 (Construction, layout and equipment of wild game processing facilities)
2. 職員、事業者、設備、機器に関する衛生条件 (Hygiene requirements in relation to staff, premises, equipment and instruments)
3. 野生鳥獣由来食肉の調理、取り扱いに係る衛生条件 (Hygiene requirements in respect of the preparation and handling of wild game)
4. 解体後の衛生検査要件 (Post-mortem health inspection requirements)
5. 解体後の承認要件と廃棄要件 (Post-mortem approval or condemnation factors)
6. 野生鳥獣の解体時の衛生条件 (Hygiene requirements for cutting up wild game)
7. 衛生マークの貼り付け (Health marking)
8. 野生鳥獣由来食肉の包装と梱包 (Wrapping and packaging of wild game meat)
9. 野生鳥獣由来食肉の輸送 (Transport of wild game meat)
10. 衛生証明 (Veterinary Health Certificate) <sup>43</sup>

<sup>42</sup> <http://www.legislation.gov.uk/uksi/1995/2148/contents/made>

<sup>43</sup> EEA (European Economic Area) 内へ配送する場合の書式

11. 衛生証明 (Veterinary Health Certificate) <sup>44</sup>
12. 食肉衛生控訴裁判所 (Meat Hygiene Appeals Tribunal)
13. 多量包装時の表記方法 (Indication to be applied to large packaging)

鳥のうち、野鳥の取り扱いには The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 で定められているが、捕獲後飼育鳥 (firmed game birds) の取り扱いについては、The Poultry Meat, Farmed Game Bird Meat and Rabbit Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995<sup>45</sup>で定められている。なお、捕獲後飼育鳥は「野生」ではないため、本調査の対象外とした。

## 2) ガイドラインの概要

### ① Wild game guide: a guide to food hygiene legislation<sup>46</sup>

本ガイドラインは FSA が発行しているものであり、EU 規則の内容をカバーしている。法令 The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 に規定されているような詳細な施設・設備基準や衛生管理規定については記載されていないが、野生鳥獣やフードチェーン上の関係者の定義、衛生管理についての考え方などが説明されている。図表 9 にその構成を示す。

図表 9 Wild game guide: a guide to food hygiene legislation の構成

1. 規制により求められる事項 (概要のフローチャート) (WHAT THE REGULATIONS REQUIRE (A SUMMARY FLOW CHART))
2. 野生鳥獣の定義 (DEFINITION OF WILD GAME)
3. 私的消費と最終消費者 (PRIVATE DOMESTIC CONSUMPTION AND FINAL CONSUMER)
4. 一次生産者の義務と免除規定 (PRIMARY PRODUCERS AND THE PRIMARY PRODUCER EXEMPTION)
5. ハンターの義務と免除規定 (HUNTERS AND THE HUNTER EXEMPTION)
6. 小売・卸売り業者の義務と免除規定 (RETAIL AND WHOLESALE EXEMPTIONS)
7. 訓練を受けた者 (TRAINED PERSON)
8. 雛形 (SPECIMEN FORMS)
9. 食品関連事業者の責務の概要 (SUMMARY OF FOOD BUSINESS OPERATOR'S (FBO's) RESPONSIBILITIES)
10. 輸送 (温度管理を含む) (TRANSPORT (INCLUDING TEMPERATURE CONTROLS))

<sup>44</sup> 第三国経由で指定地域から EEA 内へ配達する場合の書式

<sup>45</sup> <http://www.legislation.gov.uk/ukxi/1995/540/contents/made>

<sup>46</sup> <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/wildgameguide0611.pdf>

11. 野生鳥獣の貯蔵所 (温度管理を含む) (GAME LARDERS (INCLUDING TEMPERATURE CONTROLS))
12. 食品事業の登録 (REGISTRATION OF FOOD BUSINESSES)
13. トレーサビリティ (TRACEABILITY)
14. 食品リスクの管理 (MANAGING FOOD RISK)
15. 認可野生鳥獣取扱事業所 (APPROVED GAME HANDLING ESTABLISHMENTS (AGHES))
16. AGHES における動物副産物の取り扱い (HANDLING ANIMAL BY-PRODUCTS IN AGHES)
17. EU 加盟国への輸出 (SUPPLY TO OTHER EU MEMBER STATES)

### ②BASC Food hygiene regulations booklet<sup>47</sup>

BASC がハンター向けに発行しているガイドラインだが、主な読者がハンターであるため、内容としてはわかりやすさを重視したパンフレット形式になっている。図表 10 にはその見出しを抜き出して構成を示す。

図表 10 Wild game guide: a guide to food hygiene legislation の構成

新たな衛生規則が 2006 年 1 月 1 日に発効

あなたの狩猟チームに訓練を受けた人はいますか?

(New EU Food Hygiene Regulations came into effect Jan 1st 2006

Do you have a trained person in your shoot?)

- ・ 新法令の目的は? (What is the aim of the new legislation?)
- ・ あなたには関係があるのか? (Are you affected?)
- ・ BASC ができること (How can BASC help?)
- ・ 訓練が必要な人へ (A guide to who will require training.)
- ・ どんな訓練が必要なのか? (What kind of training will be required?)
- ・ BASC の連絡先

<sup>47</sup>

<http://www.basc.org.uk/en/utilities/document-summary.cfm/docid/3876FE60-5B00-431B-91CF88023A7055FC>

### (3) 対象野生鳥獣

#### ① 法令 The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 での定義

「野生鳥獣」とは、

(a) 狩猟目的で狩猟の対象となる野生陸生哺乳類（管理区域の中で放し飼いにされて野生と同様の状態で飼育されている動物も含む）

(b) 野鳥を指す。

また、「大型の野生鳥獣」は野生の有蹄動物を指し、「小型の野生鳥獣」は食用に供されるウサギ科の哺乳類と野鳥を指す。

#### ② FSA ガイドライン Wild game guide での定義

「野生鳥獣」とは下記の動物を指す。

- ・ 野生の有蹄動物 (Wild ungulates) : シカ、イノシシ、ヒツジ、ヤギなど (イギリスではおもにシカを指す)
- ・ ウサギ目の動物 (Lagomorph) : アナウサギ、ノウサギ<sup>48</sup>
- ・ その他 (陸生哺乳類) : クマなど (イギリス以外の EU 加盟国で狩猟された動物も含む)
- ・ 野鳥 (人口孵化後、野生に還されていない雛も含む)

#### ③ BASC ガイドラインでの定義

「野生鳥獣」とは下記の動物を指す。

- ・ 野生の有蹄動物 : 全てのシカ、イノシシ
- ・ ウサギ : ウサギ、ノウサギ、リス
- ・ 野鳥 : 全ての野鳥、カモ・アヒル、ガチョウ、ハト、ミヤマガラス<sup>49</sup>

<sup>48</sup> 家畜化されたアナウサギ類を rabbit と呼び、ノウサギ類は hare と区別される。アナウサギは穴を掘って地中で生活するが、ノウサギは穴を掘らず地上で生活する。

<sup>49</sup> カラスの一種で、漢字では深山鳥、学名は *Corvus frugilegus*、英名では rook となる。日本で日常的に見られるカラスはハシブトガラスとハシボソガラスで英語では crow となる。英語では、大型のカラスを raven、中型を crow、小型を rook と呼び分けている。

### (4) 衛生管理規制の内容

#### 1) 対象者

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 および FSA ガイドライン Wild game guide では野生鳥獣を扱うフードチェーンの全ての関係者を対象としている。BASC ガイドラインは内容がハンター向けに特化しているためにハンターのみが対象者となっている。

#### 2) 対象微生物

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 では、食肉処理業者に微生物検査を義務付けているが、野性のイノシシを扱う事業者については具体的な微生物名としてトリヒナ<sup>50</sup>を挙げており、公的検査の際に担当の獣医が留意すべき事項とされている。

FSA ガイドライン Wild game guide では、FSA が提供するトリヒナ検査スキームを紹介している<sup>51</sup>。FSA では、EU 規則「動物由来食品特別公的統制規則 (規則 854/2004)」で定められているとおり、トリヒナの感染している野生のイノシシの数をモニタリングしている。サンプリングキットは FSA から無償提供されており、ハンターから狩猟したイノシシのサンプル提供を呼びかけている。

BASC ガイドラインでは対象微生物に関する記載はない。

#### 3) 施設・設備基準

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 では施設・設備基準が詳細に規定されている。FSA ガイドライン Wild game guide では要点として、野生鳥獣の内臓等汚染部位からの交差汚染を防ぐために、野生鳥獣由来食肉と通常の食肉、野生鳥獣の内臓と食肉部分とが触れないようにすること等が記載されている。

BASC ガイドラインでは施設・設備基準については示されていない。

法令では、耐腐食性、不浸透性、耐熱性、耐久性を備えた材料で設備を建築すること、排水、消毒、排気といった衛生状態を維持しやすい設計とすること、適切な消毒設備を備えることなど、大部分で通常の家畜と同様の設備が求められている。図表 11 には、野生鳥獣の取り扱いに特化した規定を整理した。

<sup>50</sup> *Trichinella spiralis* (旋毛虫) : 豚やイノシシを宿主とする寄生虫で、人獣共通感染症のトリヒナ症を引き起こす。

<sup>51</sup> Guidance for Trichinella Testing In Feral Wild Boar, FSA, 2010  
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/trichinellatestingwildboar.pdf>



図表 11 野生鳥獣の取り扱いに関する施設・設備基準（抜粋）

別表 1 施設・設備基準

- (a) 野生鳥獣の取り扱いに際して下記の部屋を整備すること。
- (i) 野生鳥獣のと体受け入れのために十分な広さを有する冷蔵室
  - (ii) 検査、中抜き、皮剥ぎ、脱毛を行う部屋
  - (iii) 分割、脱骨、梱包を行う部屋（適切な冷蔵設備、温度計を設置）
  - (iv) 包装を行う部屋（(iii)と同じ部屋で行われる場合を除く）
  - (v) 野生鳥獣由来食肉を保管する、十分な広さを有する分画された低温または冷蔵室
- (c) 作業場や衛生施設から行きやすい場所に下記設備を設置すること。
- (i) 温・冷水または温度調整可能な給水設備、野生鳥獣由来食肉の取扱者が手を洗浄・消毒できる設備
  - (ii) 手を乾燥させるための衛生措置
- (h) 作業日ではあるが、消費向けではない野生鳥獣由来食肉の持ち出し・処分をしない場合は、下記設備を設置すること。
- (i) 安全に施錠できる、分画された部屋
  - (ii) 部屋を要するほどの量がない場合は、防水・防腐性で蓋と留め具がついているコンテナ（権限のない者が肉を持ちださないようにする）  
野生鳥獣由来食肉へのコンタミを防ぐために、そのような肉を排出するために導管を設置すること。
- (i) OVS<sup>52</sup>や検査官による追加検査が必要な野生鳥獣由来食肉を取り分けておくため、適切に分画できる場所、コンテナまたは部屋を整備すること。

4) 各作業工程の衛生管理

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 には各作業工程の衛生管理に関する規定も詳細に示されている。

野生鳥獣に特有の規定としては、①捕獲から食肉加工施設での中抜き、と畜後検査までの衛生管理、②と畜後検査の衛生要件、③食用肉としての適性の判断項目が挙げられる。それ以降の食肉の加工・整形・保管・輸送等の規定は通常の食肉と同様と考えられる。そこで、捕獲時点から食用肉としての適性を判断されるまでの衛生管理について、その内容を以下に示した。

① 捕獲から食肉加工施設での中抜き、と畜後検査までの衛生管理

各作業工程の衛生管理のうち、捕獲から食肉加工施設での中抜き、と畜後検査までの規定を示す。

<sup>52</sup> Official Veterinary Surgeon : 担当大臣により任命される、認可事業所を監視する獣医師

図表 12 捕獲から食肉加工施設での中抜き、と畜後検査までの衛生管理（抜粋）

別表 3 野生鳥獣の取り扱い

ハンターは下記の事項を遵守すること

- (a) 捕獲後、野生鳥獣は野生鳥獣加工施設に胸腔内臓器、肝臓、脾臓とともに移送する（検査が行われるまでと体と臓器を一緒にしておき、識別を容易にするため）。
- (b) 野生鳥獣加工施設への到着が遅れる場合を除き、小型野生鳥獣は収集場所内で内蔵摘出を行う。施設に移送する場合は、十分に衛生を確保し、適切な時間内にその後の検査を完遂できるような温度で行う。
- (c) 野生鳥獣の内部温度は、大型の場合は7度、小型の場合は4度を超えないようにする。不可能な場合は、十分に衛生を確保し、適切な時間内にその後の検査を実施できるような温度で野生鳥獣加工施設に移送する。
- (d) 生前の野生鳥獣に異常行動、病気、傷害が見られる場合、または腹腔内臓器、後肢、頭部に何らかの異常がある場合は、処分前に食肉加工施設の運営者に報告すること。

食肉加工事業者は下記の事項を遵守すること

- (a) と畜後すぐに中抜きがされていなかった場合、ただちに中抜きをすること。小型野生鳥獣については、パッチが同じであればその一部のと体を標本として中抜きをすればよい（検査前にパッチが混ざって一群になった場合、その一群の一部を標本とすればよい）。
- (b) 検査を受けていないと体や内蔵は、検査を受けたものとは分けておくこと。
- (c) ハンターから報告された異常については、公的生体検査の前もしくは検査段階で OVS や検査官、PIA<sup>53</sup>に報告すること。
- (d) 検査が完了するまで、
  - (i) 野生鳥獣のと体、内蔵、その他部位は、加工施設から持ち出さない。
  - (ii) と体や内蔵に見られる疾病や欠陥のエビデンスを除去・修復・消去しない。
  - (iii) 獣皮等からマークや識別票を取り除かない。
- (e) 検査を受ける野生鳥獣由来食肉は、検査しやすいように必要な大きさに整えること。
- (f) 食用には適さないと判断されたと体、内蔵等は、別表 1(h)の施設に置いておく（施錠・分画された部屋、コンテナ等）。追加検査のために留置しておくことと体、内蔵等は、別表 1 (g)の施設（分画された部屋、コンテナ等）に検査が完了するまで置いておくこと。
- (g) と畜後検査の後は野生鳥獣由来食肉を、冷凍の場合は-12度、大型と体を冷蔵する場合は7度、小型と体を冷蔵する場合は4度を超えない温度で冷凍・冷蔵すること。
- (h) 食用と判断された野生鳥獣由来食肉を出荷するために整形・加工等さらなる処理をしたリ移送したりするときは、衛生的な手段によって行うこと。

<sup>53</sup> Plant Inspection Assistant : 担当大臣により任命される事業者側の検査補助者。

## ② と畜後検査の衛生要件

各作業工程の衛生管理のうち、と畜後検査の衛生要件は野生鳥獣特有の留意事項が規定されている。その内容を図表 13 に示す。

図表 13 と畜後検査の衛生要件（抜粋）

### 別表 4 と畜後検査の衛生要件

- (a) 小型野生鳥獣の場合には、バッチが同じ場合であればその一部を標本として（検査前にバッチが混ざって一群になった場合、その一群の一部を）と畜後検査を行なってもよい。
- (b) と畜後検査で標本がすべて食用に適していないと判断された場合は、同じバッチ、群のすべてのと畜体を検査すること。

以上を条件として、野生鳥獣が食肉加工施設に届いてから 18 時間以内に検査を行うこと。

OVS、検査官、PIA は、

- (a) 生前の野生鳥獣の異常行動、疾病、傷害、または腹腔内臓器、頭部に見られる何らかの異常に関する報告に目を通すこと。
- (b) 以下の点に注意して、野生鳥獣の身体・臓器・器官の外観検査を行うこと。
  - (i) 狩猟以外の要因で死んだことを示すもの
  - (ii) 全身感染の痕跡、徴候
  - (iii) 腐敗の徴候
  - (iv) 人獣共通感染症の痕跡、徴候
  - (v) 皮膚や筋肉系の寄生虫の存在
  - (vi) 環境汚染による毒物中毒、過剰摂取を示す証拠
  - (vii) 動物用医薬品の残渣、環境汚染、殺虫剤の存在を示す痕跡
  - (viii) 傷害、腫脹
  - (ix) 浮腫や流動物の存在
  - (x) 憔悴
  - (xi) 官能的手段により判断できる色・臭いの異常
  - (xii) 外観の汚染
- (c) 別表 1 (i) の追加検査用の部屋に、食用に適さない疑いのあると畜体、内臓を留置しておく。ただし、最終決定前に詳細な検査が必要なものは除く。

## ③ 食用肉としての適性の判断項目

各作業工程の衛生管理のうち、食用に適するかどうかの判断項目には、野生鳥獣特有の留意事項が規定されている。その内容を図表 14 に示す。

図表 14 食用肉としての可否の判断項目（抜粋）

### 別表 5 食用肉としての可否

#### 食用肉として適切な場合

検査等から得られた情報により、水洗、トリミングによって除去出来ないほどの人獣共通感染症、欠陥、汚染のエビデンスが認められず、これを検査官、OVS が判断した場合。さらに、販売用のための食肉の整形作業が衛生的に行われている場合は、検査官、OVS は狩猟された野生鳥獣が食用に適しているとして認可する。

#### 食用肉として不適切な場合

検査等から得られた情報から下記の要件にひとつでも当てはまると検査官、OVS が判断した場合。

- (a) 野生鳥獣由来食肉を通じた人獣共通感染症等の状態
- (b) ハンティング以外の要因で死んだことを示すもの
- (c) 腐敗の徴候
- (d) 広範に渡る浮腫、流動物の存在、憔悴
- (e) 動物用医薬品の残渣、環境汚染、殺虫剤の存在を示す痕跡
- (f) 健康を損なう病気等に関連づけられる異常色や異臭
- (g) 水洗やトリミングで除去出来ないほどの紫斑、傷害、腫脹、外観の汚染

#### 5) トレーサビリティ

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 では「traceability」という単語は出てこないが、FSA ガイドライン Wild game guide では「13. トレーサビリティ (TRACEABILITY)」として一章を割いて説明している。

これによると、一般食品規則 (EU 規則 178/2002) と整合させるために、食品事業者にはトレーサビリティの確保、所管官庁の要請に応じて情報を提供できる体制を要求している。狩猟のエビデンスとなる具体的な記録としては、狩猟時の明細書のコピーで十分であるとしている。

記録する必要のある情報は、狩猟者と顧客の氏名、住所、野生鳥獣の捕獲日や基本的な情報程度であり、最終消費者の情報までは記録しなくてよいが、売買価格は記録しておいてもよいとしている。

#### 6) ハンター、加工業者の衛生教育

AGHE に野生鳥獣由来食肉を販売する場合には、動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）でいう「訓練を受けた者」になるか、これを狩猟チームに配置する必要がある。自家消費など限られた範囲で野生鳥獣由来食肉を消費する場合は「訓練を受けた者」は必要ない。

しかし、野生鳥獣由来食肉をローカルな範囲でパブ、ホテル、レストラン、友人に売る場合は「訓練を受けた者」は必ずしも必要ではないが、卸先の HACCP プランに「訓練を受けた者からの提供を受けるべき」との記載があれば必要となることがあるため、安全に食品を取り扱うことができる能力の証明を要請される。

The Wild Game Meat (Hygiene and Inspection) Regulations 1995 ではハンターや加工業者の衛生教育に関する規定はないが、FSA ガイドライン Wild game guide では「TRAINING OPTIONS」 として受講できる講習等を以下のように紹介している。

##### ① 産業界ベースの教育とその能力の証明

経験のある野生鳥獣由来食肉保管経験者や The National Gamekeeper's Organisation<sup>54</sup> (NGO) のメンバーが参加可能。このコースでは動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）の紹介や、規制の要求に答えられるような実践的な内容となっている。訓練の最後には課程修了査定があり、必要な成績を修めることで能力の証明として証明書が発行される。

##### ② 野生鳥獣由来食肉に関する職業関連資格 (VRQ) とその能力の証明

この国家認定資格は LANTRA<sup>55</sup> (the Sector Skills Council) が設置したもので、現在は BASC など UK 内で多くの訓練機関や地域のプロバイダや農業大学を通じて提供されている。このコースでは法令の勉強、試験対策を行い、最終的には野生鳥獣由来食肉の衛生的取り扱いの能力を証明する資格取得へ進む（試験により、大型・小型野生鳥獣または両方の取り扱いが認められる）。証明書は国家資格付与機関の Lantra Awards または The Royal Society for the Promotion of Health (RSPH)<sup>56</sup> を通じて授与される。

##### ③ シカの取り扱いに関する衛生教育とその能力の証明

シカの狩猟を始めたい人は、DSC<sup>57</sup> Level 1 Certificate を取得する傾向にある。2005 年 12 月から、動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）による要請が DSC Level 1 の必須部分となっているため、DSC Level 1 certificate を取得できれば、動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）で要請される大型野生鳥獣の取り扱いについての知識を証

<sup>54</sup> NGO <http://www.nationalgamekeepers.org.uk/>

<sup>55</sup> LANTRA <http://www.lantra.co.uk/>

<sup>56</sup> RSPH <http://www.rsph.org.uk/>

<sup>57</sup> Deer Stalking Certificate

明することができる。

なお、DSC には Pre-DSC1、DSC1、DSC2 の三段階のレベルが設定されている。

#### ④ その他の教育

BASC ガイドライン BASC Food hygiene regulations booklet は、主な対象読者がハンターであり、「動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）」でいう「訓練を受けた者」を養成するための入り口となっている。BASC では DSC のほか、猟銃の取り扱いなど様々な講習、訓練を開催している<sup>58</sup>。

<sup>58</sup> BASC Training Courses

<http://www.basc.org.uk/en/departments/shooting-standards/basc-training/courses/>

## 2. 3 フランス

### (1) 食品に関する衛生管理規制の概要

フランスの食品関係法典<sup>59)</sup>には、Code rural et de la pêche maritime (農村海洋水産法典)、Code de la consommation (消費法典)、Code de la santé (衛生法典)の3つがある。

### (2) 野生鳥獣由来食肉に関する法令・ガイドライン等

#### 1) 法令の概要

狩猟についてのルールは環境法典 (Code de l'environnement) に規定されているが、捕獲した野生鳥獣の取り扱いについては、農村海洋水産法典 L. 231-1, 2, 3 に従うこととされている。図表 15 にその構成を示す。

図表 15 農村海洋水産法典の構成

第1巻	農水産地域の開発と整備 (Aménagement et équipement de l'espace rural)
第2巻	食品、公衆衛生、食品工場 (Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux)
第3巻	農場 (Exploitation agricole)
第4巻	農村におけるリース (Baux ruraux)
第5巻	農業団体 (Organismes professionnels agricoles)
第6巻	生産と販売 (Production et marchés)
第7巻	社会 (Dispositions sociales)
第8巻	教育、職業訓練、農業開発、農業研究 (Enseignement, formation professionnelle et développement agricoles, recherche agronomique)
第9巻	水産業及び養殖漁業 (Pêche maritime et aquaculture marine)

#### 2) ガイドライン

##### ①ハンター連盟 FNC ガイドライン

フランスのハンター連盟 Fédération Nationale des chasseurs<sup>60)</sup>から、ハンター向けのガイドライン“Votre gibier, après le coup de feu”<sup>61)</sup> (射撃後のあなたのジビエ)が発行されている。ハンター向けのため、全体的として詳細に書かれているわけではない。その構成を図表 16 に示す。

<sup>59)</sup> フランスの法体系は、分野ごとの法典の中に、法律 Loi、デクレ Décret (政令に相当)、アレテ Arrêté (省令に相当) が取められているという構造になっている。

<sup>60)</sup> FNC <http://www.chasseurdefrance.com/>

<sup>61)</sup> FNC “Votre gibier, après le coup de feu”  
[http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2008/3101\\_02\\_Octobre\\_2008/F\\_LASH\\_PETIT\\_LIVRE\\_VERT\\_06.pdf](http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2008/3101_02_Octobre_2008/F_LASH_PETIT_LIVRE_VERT_06.pdf)

図表 16 Votre Gibier の構成

第1章	ジビエについて (Mon gibier)
第2章	野生鳥獣の取り扱いについて (Le guide des bonnes pratiques)
第3章	関連規制 (La réglementation)
第4章	販売 (La commercialization)
第5章	食卓にて (A table!) *栄養関係

### (3) 対象野生鳥獣

農村海洋水産法典およびガイドラインでは gibier としか記載されていないが、ハンター連盟の HP では下記のとおり紹介されている。

- ・ 大型野生鳥獣：イノシシ、シカ、シカ、シャモア、オオツノヒツジ、カシカ、ノロジカ、イノシシ、キツネ
- ・ 小型野生鳥獣：ウサギ、ノウサギ、ヤマウズラ、キツツキ、キジ、ヤマシギ、ヒバリ、ツグミ、ハト、クロウタドリ

### (4) 衛生管理規定の内容

#### 1) 対象者

農村海洋水産法典において野生鳥獣に関する記述のある第2巻第三部では、適用対象者が明確に示されているわけではないが、野生鳥獣を取り扱うフードチェーンの関係者として、ハンター、猟区の所有者、野生鳥獣由来食肉加工施設事業者、検査員などに関する規定がある。ガイドラインではハンターが対象となっている。

#### 2) 対象微生物

農村海洋水産法典では野生鳥獣の取り扱いに関して、具体的な微生物名を挙げていないが、ガイドラインでは人獣共通感染症としてトリヒナと野兔病を例示している。

#### 3) 各作業工程の衛生管理

##### ①農村海洋水産法典

法律 (Loi) レベルでは動物由来製品の生産における公定獣医師の役割、検査権限を付与する旨が記載されているが、詳細な衛生管理規定は記載されていない。一方、日本の省令に相当するアレテ (Arrêté) においては野生鳥獣の衛生管理規定が記載されている。図表 17 および図表 18 にはこれら農村海洋水産法典の法体系における野生鳥獣に関する記述を抜粋して示す。なお、衛生管理規定としては EU 規則との整合を重視しており、EU 規則に準ずるとの記述が多数みられ、フランス独自の衛生管理規定はほとんどない。

図表 17 農村海洋水産法典 Legislative Part (抜粋)

第2巻:食品、公衆衛生、食品工場 (Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux)

- ▶第III部:食品の品質と安全 (Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments)
  - ▶第1章:衛生管理の一般原則 (Dispositions générales relatives au contrôle sanitaire)
    - ▶第1節:衛生検査と品質管理 (Inspection sanitaire et qualitative)

L231-1~L231-3 公定獣医師に検査権限を付与する旨を記載

公獣医師 (official veterinarian) の定義は Regulation (EC) No 854/2004 に記載

図表 18 農村海洋水産法典 Regulatory Part (抜粋)

第2巻:食品、公衆衛生、食品工場 (Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux)

- ▶第III部:食品の品質と安全 (Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments)
  - ▶第1章:総則 (Dispositions générales)
    - ▶第1節:公的管理 (Contrôles officiels)
      - ▶第2小節:動物に適用される衛生の条件の有無、動物性食品、食品や飼料、動物由来を含むまたは動物由来製品を含む (Conditions d'hygiène applicables aux animaux, aux produits d'origine animale, aux denrées alimentaires en contenant et aux aliments pour animaux d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale)

R231-7 II

R231-13 や自治体規則に定められた衛生要件に沿っていることを証明するため、野生鳥獣の所有者は検査証明をと畜前後に獣医師検査に提出しなければならない。

検査証明として、EU 規則 (853/2004) 第5条や農業担当大臣の要請に従った識別マーク、衛生マークを添付すること。

R231-13 I

L231-6を適用した上で、L. 221-4のII、第II部第四章、第III部第I~V章の実施計画 (les mesures d'exécution) は下記のEU規則の規定により構成される。ただし、これらの規定が生体動物、動物由来生産物、容器入り食品、動物由来動物用飼料、動物由来生産物を入れる容器、動物由来の副産物(ABP; Animal By-Products)に関連する場合に限る。

EU規則がL. 221-4のII、第II部第四章、第III部第I~V章、L. 237-2(罰則規定)の適用範囲に含まれる場合、上記の実行計画はEU規則により構成される。

R231-13 I, 4: 動物由来食品に関して

EU規則 (853/2004) 第3, 4, 5, 6, 8条, ANNEX II、ANNEX III

(除外規定: 第V節「ミンチ肉、ひき肉、機械的分離肉 (MSM)」の第IV章ポイント2および第II章、第VI節「食肉製品」ポイント1、第VII節「生鮮二枚貝」第VII章ポイント2、第VIII節「水産品」第III章Cの1、第V章Eの1の第二、第三段落、第IX節「未殺菌牛乳および乳製品」第IV章ポイント1および2、第X節「卵および卵製品」第I章ポイント3、第II章のV、第XIV節「ゼラチン」第I章ポイント1および2、第V章、第XV節「コーゲン」第I章ポイント1および2、第V章は除く)。

R231-13 I, 7: 食品の微生物基準

EU規則 (No 2073/2005) 第3-7条, Annex IおよびII、第4, 5, 7節及び第9条に従うこと。

R231-13 I, 9: 食肉におけるトリヒナの公的管理に関して

EU規則 (No 2075/2005) 第2, 4, 9条に従うこと。

R231-14

ハンターが最終消費者や地元の小売店等に持ち込む野生鳥獣または野生鳥獣由来食肉が少量の場合、EU規則 (No 853/2004) 第1, 3(e)条は適用しない、そのような場合でも遵守すべき事項として下記を挙げている。

-アレテ 233-4

-第II編第I部第II章:家畜の識別および移動 (L'identification et les déplacements des animaux)

-第II編第I部第IV章: 動物愛護 (La protection des animaux)

-第II編第II部第III章:動物衛生 (La police sanitaire) /第1節:一般条項 (Dispositions communes)

## ②ガイドライン

ガイドラインではハンター向けにわかりやすく野生鳥獣の衛生的な取り扱いを説明している。図表 19 にその説明部分を抜粋した。

図表 19 ガイドライン : Vore Gibier (抜粋)

### 第 2 章 : 野生鳥獣の取り扱いについて (Le guide des bonnes pratiques)

1. 食品衛生とは? (Hygiène alimentaire?)
2. 狩猟時にはすでに衛生管理が必要です (Le respect du gibier, c'est déjà ... au moment du tir)
3. 腹部を洗浄すること! (Balle de panse : nettoyage!)
4. 中抜きは重要です (Une étape importante, l'éviscération)
5. 皮を剥ぐべきか? (Après éviscération, faut-il dépecer un gibier ou le laisser en peau?)
6. 食肉はすぐに冷凍! (Vite, il faut mettre la viande au frais!)
7. 人にも感染する感染症 (Les maladies du gibier transmissibles à l'homme)
8. 1,37.5 万人のハンターが野生鳥獣の保護に関わっている (1,375,000 sentinelles veillent sur la faune sauvage)

### (5) トレーサビリティ

トレーサビリティについては、狩猟についてのルールを定めた環境法典において (L424-8 条第 IV 項)、EU 規則 (No 178 / 2002) 第 18 条の規定に従うものとされている。

### (6) ハンター、加工業者の衛生教育

衛生教育については、動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 No 853/2004) において、「5. 当局は狩猟組合等へ衛生教育の受講を奨励すること。」とされている。一方、国立狩猟・野生動物事務局(ONCFS)<sup>62</sup>の定期刊行誌 "Lettre SAGIR" 2002 年 2 月号 (No.145) <sup>63</sup>によれば、当時のフランス政府ではハンターの衛生教育は何も行われておらず (ハンターの免許試験においてすら食品衛生は考慮されていない)、そうした教育訓練は県ハンター連盟が実施しているとの記述がある。動物由来食品特別衛生規則 (EU 規則 No 853/2004) の施行以降、県ハンター連盟によるハンターの衛生教育はさらに強化された。

例えば、ランデス県ハンター連盟によるハンターの衛生教育では<sup>64</sup>、概説、と体及び臓器の衛生、と体や臓器に検出された異常、トリヒナ予防 (イノシシ)、衛生基準及びその機能に関する 2 時間半の研修プログラムが提供されている。

<sup>62</sup> Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage

<sup>63</sup> <http://www.oncfs.gouv.fr/IMG/Lettre%20SAGIR%20145.pdf>

<sup>64</sup> Fédération départementale des Chasseurs des Landes "HYGIÈNE DU GIBIER"  
<http://www.fede chasseurs landes.com/Hygiene-du-gibier.html>

## 2. 4 アメリカ

### (1) 食品に関する衛生管理規制の概要

米国では、保健福祉省食品医薬品局 (FDA) <sup>65</sup>、農務省食品安全検査局 (FSIS)、および環境保護庁 (EPA) <sup>66</sup>の 3 つの政府機関が食品行政において主要な役割を担っている。

FDA は、Federal Food, Drug, and Cosmetic Act に基づき、肉・肉製品と加工卵を除く全ての食品を管轄している。一方、肉・肉製品および加工卵については、FSIS が所管する Federal Meat Inspection Act、Poultry Products Inspection Act、Egg Products Inspection Act が適用される。また、EPA は Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act に基づき、農薬の登録や使用基準等を規定している。米国のあらゆる連邦法はコード化されており、連邦行政規則集 (CFR: Code of Federal Regulations) としてまとめられている<sup>67</sup>。

### (2) 野生鳥獣由来食肉に関する法令・ガイドライン等

アメリカでは狩猟が重要な産業の一つとして位置づけられており、狩猟関連支出の経済効果等も算出されている<sup>68</sup>。野生鳥獣由来食肉を販売することはできないが、狩猟用に飼育された動物 (Firm-raised game) については販売可能となっており、Federal Meat Inspection Act の適用対象となっている<sup>69</sup>。これら動物については FSIS が自主検査 (Voluntary Inspection) を行っている。なお、販売を目的としない自家消費用の野生鳥獣については、Federal Meat Inspection Act の適用を受けない<sup>70</sup>。輸入される野生鳥獣については FDA が管轄している。

従って、アメリカで野生鳥獣が取り扱われる場合は次の 2 つに分類される。

- ・ 自家消費用のための野生鳥獣の狩猟
- ・ Firm-raised game の狩猟

### 1) 法令の概要

#### ① Federal Meat Inspection Act<sup>71</sup>

FSIS で行う自主検査の対象となっているのは、Firm-raised animal のうち、

- ・ エキゾチックアニマルとウマについては取り扱い手順が 9 CFR 352<sup>72</sup>に記載されて

<sup>65</sup> 米国保健社会福祉省 (HHS) の一局であり、食品、医薬品、化粧品の安全性を確保するための検査や認可等を行っている。食品行政を担当する食品安全・応用栄養センターでは、食品の定義と規格基準、表示などを策定するほか、食品添加物や動物用医薬品の安全性と有効性の評価等を行っている。

<http://www.fda.gov/>

<sup>66</sup> 農薬の登録、使用基準の設定、残留基準の設定等を行っている。このほか、農薬の使用状況やその他の化学物質による汚染状況をモニタリングしている。<http://www.epa.gov/>

<sup>67</sup> 1 から 50 のカテゴリーに分類されている。

<sup>68</sup> [http://wsfrprograms.fws.gov/Subpages/NationalSurvey/nat\\_survey2006\\_final.pdf](http://wsfrprograms.fws.gov/Subpages/NationalSurvey/nat_survey2006_final.pdf)

<sup>69</sup> [http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/Farm\\_Raised\\_Game/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Farm_Raised_Game/index.asp)

<sup>70</sup> Federal Meat Inspection Act, § 623

<sup>71</sup> Federal Meat Inspection Act, <http://www.fsis.usda.gov/PDF/FMIA.pdf>

<sup>72</sup>

[http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832c937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfrbrowse/Title09/9cfr352\\_m](http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832c937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfrbrowse/Title09/9cfr352_m)

いる。

- ・ ウサギについては取り扱い手順が 9 CFR 354<sup>73</sup>に記載されている。

ここでは、他国に登場しないエキゾチックアニマルに焦点を当てて記載する。

図表 20 9 CFR 352-EXOTIC ANIMALS AND HORSES: VOLUNTARY INSPECTION の構成

Subpart A エキゾチックアニマル (Exotic animals)

- 352.1 定義 (Definitions)
- 352.2 利用可能なサービス (Type of service available)
- 352.3 公定エキゾチックアニマル施設による検査の申し込み (Application by official exotic animal establishment for inspection services)
- 352.4 捕獲現場での生体検査の申し込み (Application for ante-mortem inspection service in the field)
- 352.5 料金 (Fees and charges)
- 352.6 検査の拒否、取消し (Denial and withdrawal of inspection service)
- 352.7 検査済み製品のマーキング (Marking inspected products)
- 352.8 捕獲現場、公定野生鳥獣施設での検査の時間 (Time of inspection in the field and in an official exotic animal establishment)
- 352.9 検査報告 (Report of inspection work)
- 352.10 生体検査 (Ante-mortem inspection)
- 352.11 と畜後検査 (Post-mortem inspection)
- 352.12 病気等の原因で劣化した死体・部分肉の処分 (Disposal of diseased or otherwise adulterated carcasses and parts)
- 352.13 公定エキゾチックアニマル施設における廃棄または非食用部分の取扱い、処分 (Handling and disposal of condemned or other inedible exotic animal products at official exotic animal establishments)
- 352.14 公定施設への持ち込み；製品の再検査や準備 (Entry into official establishments; reinspection and preparation of products)
- 352.15 記録、登録、報告 (Records, registration, reports)
- 352.16 輸出 (Exports)
- 352.17 輸送 (Transportation)
- 352.18 連邦プログラムにおける各州の協力 (Cooperation of States in Federal programs)

Subpart B ウマ (Horses)

ain\_02.tpl

<sup>73</sup>

[http://ecfr.gpoaccess.gov/gulf/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832e937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfr/browse/Title09/9cfr354\\_m\\_ain\\_02.tpl](http://ecfr.gpoaccess.gov/gulf/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832e937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfr/browse/Title09/9cfr354_m_ain_02.tpl)

352.19 生体検査と適用条件 (Ante-mortem inspection and applicable requirements)

## ② FDA Food Code 2009

FDA Food Code 2009<sup>74</sup>の Chapter 3-201.17 Game Animals の項に、販売またはサービス用に取引可能な野生鳥獣 (Firm-raised animal を含む) の条件を規定している。Food Code は FDA により制定されており、自治体法、州法、連邦法の制定段階で、食品安全に関して参考とするモデル法令であり、科学技術・法的な基盤を提供する<sup>75</sup>。

### 2) ガイドラインの概要

#### ① Game from Farm to Table<sup>76</sup>

FSIS の HP と同様の内容となっており、構成は図表 21 のとおりである。一般のハンターや消費者向けの内容となっている。

図表 21 Game from Farm to Table の構成

- ・ 狩猟獣とは (What is game?)
- ・ 食肉用狩猟動物について (Background on “Venison” Game Animals)
- ・ その他の狩猟動物 (Other Game Animals)
- ・ 狩猟鳥 (Game Birds)
- ・ USDA により検査されるのか (Are game animals inspected by USDA?)
- ・ 狩猟動物はどのように飼育されるのか (How are game farm raised?)
- ・ どのような食品由来微生物が存在するのか (What foodborne bacteria are associated with game?)
- ・ 家畜の食肉とはどう違うのか (How does game meat differ from domestic meat?)
- ・ 狩猟肉は赤肉か白肉か (Are game “red” or “white” meat?)
- ・ 天然とは何を意味するのか (What does “natural” mean?)
- ・ 食品日付 (Food Product Dating)
- ・ どのように安全に取り扱われるのか (How is Game Handled Safely?)
- ・ 購入量 (Quantity to Buy)
- ・ 生臭さをどのように和らげるか (How Do You Reduce the “Gamey” Flavor?)
- ・ 調理法 (Cooking Methods)
- ・ 安全な解凍方法 (Safe Thawing)
- ・ 部分調理 (Partial Cooking)
- ・ 安全に調理された狩猟肉はピンク色になるか (Can safely-cooked game be pink?)

<sup>74</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009/ucm186451.htm>

<sup>75</sup> Food Code <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/default.htm>

<sup>76</sup> [http://www.fsis.usda.gov/PDF/Game\\_from\\_Farm\\_to\\_Table.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Game_from_Farm_to_Table.pdf)

## ②その他ハンター協会ガイドライン

アメリカにおける主なハンター協会としては North American Hunting Club<sup>77</sup>などがあるが、銃の扱いや狩猟方法に関する情報は掲載されているものの、衛生管理規定についてのガイドラインは見当たらなかった。

### (3) 対象野生鳥獣

#### ① Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352

エキゾチックアニマルとはトナカイ、エルク、鹿、アンテロープ、水牛、バイソンのことを指す。

#### ② FDA Food Code 2009

Chapter 1-201.10 の用語定義において“Game animal” (狩猟動物) は以下のように定義されている。

- (1) 狩猟動物は、その産物が食物となるような動物で、牛、羊、豚、山羊、馬、ラバ、その他ウマ科動物、家禽、魚類に分類されないものを意味する。
- (2) 狩猟動物には、トナカイ、エルク、鹿、アンテロープ、水牛、バイソン、ウサギ、リス、オボッサム、アライグマ、ヌートリア、マスカラット、蛇のような水生でない爬虫類を含む。
- (3) 狩猟動物は、走鳥類(ダチョウ、エミュー、レアのような飛べない鳥類)を含まない。

#### ③ Game from Farm to Table

狩猟動物とは、野生鳥獣のことである。Farm-raised game とは、元々は野生鳥獣だったもので、現在は USDA FSIS の自主検査を受けた上で販売に供するために家畜化して飼育されている動物を指す。輸入した野生鳥獣については FDA が管轄している。

アメリカ固有の大型狩猟動物としては、アンテロープ、バッファロー、クマ、カリブー、シカ、エルク、オオジカ、トナカイ、イノシシを含む。

小型狩猟動物には、アリゲーター、ウサギ、リス、ビーバー、マスカラット、オボッサム、アライグマ、アルマジロ、ヤマアラシ等を含む。

狩猟鳥類は、ライチョウ、ホロホロチョウ、ヤマウズラ、ひな鳥 (若鳩)、ウズラ、キジ、走鳥類 (エミュー、ダチョウ、レア)、鴨、雁、七面鳥等を含む。走鳥類とひな鳥については、現在 USDA FSIS の義務的検査を受けている。

農場で適切な規制に従って飼育された野生鳥獣は販売可能であり、連邦または州の規制当局の下で合法的に狩猟した野生鳥獣は、販売はできないが自家消費は可能である。

<sup>77</sup> <http://www.huntingclub.com/>



#### (4) 衛生管理規制の内容

##### 1) 対象者

Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352 では野生鳥獣生産者 Exotic animal producer (商業目的で野生鳥獣を飼育、市場流通させる団体) を対象としている。

##### 2) 施設基準

Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352 では公定エキゾチックアニマル施設 Official exotic animal establishment をと畜、解体、脱骨、保存、燻製、塩蔵、包装、整形を行う施設、またはそれと同様の施設と定義しており、エキゾチックアニマルの専用施設である。

##### 3) 各作業工程の衛生管理

###### ① Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352

Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352 では、エキゾチックアニマルの取り扱いについて、多くの項目で CFR における通常の食用家畜の取り扱い規定を参照している。すなわち、通常の食用家畜の取り扱いと同レベルの衛生管理規定を定めている。図表 22 ではエキゾチックアニマルに特有の衛生管理規定を抜粋した。

図表 22 Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352 (抜粋)

#### 352.2 利用可能なサービス

352.3、352.4、352.5 に従い、下記のサービスが提供される。

- (a) 自主検査。エキゾチックアニマルのと畜・処理や製品の処理に関する検査・証明サービス。本 PART のすべての規定がエキゾチックアニマルのと畜や、この検査を受けて処理されるエキゾチックアニマル由来食肉やエキゾチックアニマル製品の準備、ラベリング、証明に適用される。
- (b) 生体検査を受け、本 PART に従って公定エキゾチックアニマル施設で処理されたエキゾチックアニマルのみが検査済・合格とラベルされる。
- (c) エキゾチックアニマル、エキゾチックアニマル由来食肉、エキゾチックアニマル製品は他の動物種との混在を避けるため、施設から運び出されるまでエキゾチックアニマルまたはエキゾチックアニマル由来食肉と、エキゾチックアニマル製品の分別、識別を確実にを行うように、公定エキゾチックアニマル施設で取扱うこと。

#### 352.3 公定エキゾチックアニマル施設による検査の申し込み

#### 352.4 捕獲現場での生体検査の申し込み

#### 352.5 料金 (Fees and charges)

#### 352.6 検査の拒否、取消し(Denial and withdrawal of inspection service)

#### 352.7 検査済み製品のマーキング(Marking inspected products)

#### 352.8 捕獲現場、公定エキゾチックアニマル施設での検査時間

#### 352.9 検査報告

#### 352.10 生体検査

生体検査は、当局 (Administrator) が必要と判断した場合や、当局が出す指示に従い、と畜日に以下の方法または当局の決定する方法に従って行う。生体検査の間、9CFR313.2 に従ってエキゾチックアニマルの人道的な取扱いを行うこと。気絶させ、または絶命させた直後に手足を縛り、吊り上げ、固定して放血する。

##### (a) エキゾチックアニマル生産者の事業所の指定区域で行われること (捕獲現場検査)

- (1) トナカイ、エルク、シカ、アンテロープ、水牛、バイソンは捕獲現場での生体検査に適している。検査サービスを行う前に地域責任者または指定された者により、捕獲現場生体検査指定区域の認可を受けなければならない。
- (2) 捕獲現場生体検査を希望する者は、下記を提供すること。
  - (i) 公定エキゾチックアニマル施設から地域責任者または指定された者へ届出
  - (ii) 捕獲現場生体検査指定区域
  - (iii) スタンニング、と畜、放血の際の鳥獣の汚染を最小限にする条件下にあるスタンニング・と畜スペース
  - (iv) 検査官の決定により、可能な範囲で衛生的にしてある輸送車両
- (3) 生体検査官は、捕獲現場生体検査の受け入れ体制と安全性を判断する。検査官の判断で、生体検査の際に危険な状況に陥った場合には、検査サービスを中止する。
- (4) 検査官の判断で、生体検査に合格できなかった野生鳥獣はと畜しないこと。
- (5) 動物を気絶させるためのスタンニングは、9 CFR 313.15 または 313.16 に従って行わなければならない。
- (6) スタンニング、と畜、放血されたエキゾチックアニマルは、輸送車両に積み込む前に検査官等により耳に「U.S. Suspect」タグを付けること。
- (7) と畜後検査のためにエキゾチックアニマルをそのまま公定野生鳥獣施設へ輸送する際は、できる限り効率的に、と畜と同日に行わなければならない。
- (8) 生体検査官が生前カード (Ante-mortem cards) に記入し、検査官が写を 1 枚保管すること。輸送の際には写をもう 1 枚用意し、公定エキゾチックアニマル施設に輸送し、と畜後検査を担当する獣医師に提出すること。
- (9) 生体検査官は捕獲現場での生体検査の全段階を監督しなければならない。

##### (b) 公定エキゾチックアニマル施設への輸送車両内での検査 (車両内検査)

- (1) トナカイ、エルク、鹿、アンテロープ、水牛、バイソンは輸送車両内検査に適している。
- (2) 生体検査を行なっている間、生体検査官は車両の外にいなければならない。

- (3) 輸送車両内検査を希望する者は、可能な限り衛生的・安全かつ完璧に車両外部から野生鳥獣の検査を行うことができるような輸送車両を用意しなければならない。
  - (4) 生体検査官は生体検査の適切さ、安全性を判断する。検査官の判断で、輸送車両が生体検査を行うのに安全・完璧でない場合、検査サービスを中止する。
  - (c) 公定エキゾチックアニマル施設の畜舎での検査 (9 CFR 309 に従い検査を行うこと)
- 352.11 と畜後検査
- (a) トナカイ、エルク、シカ、アンテロープ、バイソン、水牛のと畜後検査は CFR 310 もしくは当局の決定に従って行うこと。
  - (b) 捕獲現場で生体検査を受けたエキゾチックアニマルのと畜後検査は、と畜後検査、処分、衛生状態に影響を与えるようなと体の変質を最小限にするために、生体検査を行った日に可能な限り短時間で行わなければならない。
  - (c) と畜後検査にあたる獣医師は、搬入されてくる「U.S. Suspect」とタグ付けされたエキゾチックアニマルの検査、処分を行う。
- 352.12 病気等の原因で劣化したと体・部分肉の処分
- 9CFR311 - DISPOSAL OF DISEASED OR OTHERWISE ADULTERATED CARCASSES AND PARTS に従うこと。
- 352.13 公定野生鳥獣施設における廃棄または非食用部分の取扱い、処分
- 9CFR314 - HANDLING AND DISPOSAL OF CONDEMNED OR OTHER INEDIBLE PRODUCTS AT OFFICIAL ESTABLISHMENTS に従うこと。
- 352.14 公定施設への持ち込み、製品の再検査や準備
- 9 CFR 318.1, 318.2, and 318.3 に従うこと。
- ※9CFR318.1 (a) これまで公定施設でのみ前処理してきており、検査済みで適格であるとされたものでない限り、いかなる生産物も公定施設に運び入れてはならない。
- 352.15 記録、登録、報告
- 9CFR320.1~320.7-RECORDS, REGISTRATION, AND REPORTS に従うこと。
- 352.16 輸出
- 352.17 輸送
- 9CFR 325.1~325.21- TRANSPORTATION に従うこと。
- 352.18 連邦プログラムにおける各州の協力
- Subpart B ウマ
- 352.19 生体検査と適用される要請

② FDA Food Code 2009 Chapter 3-201.17 Game Animals

モデル法令として狩猟動物に特化した規定が記載されており、CFR を参照してエキゾチックアニマルの取り扱いを定めている (図表 23)。

図表 23 FDA Food Code 2009 Chapter 3-201.17 Game Animals

3-201.17 Game Animals

- (A) 狩猟動物を販売・サービスのために受け取る場合、それらは、
- (1) 商業的に食用とするために飼養されたものでなければならず、
    - (a) 動物衛生を所管する機関による自主検査プログラムで飼養、と畜、処理される。
    - (b) 動物衛生を所管する機関以外の規制機関による通常検査プログラムに従う。
    - (c) 以下に従って、飼養、と畜、処理される。
      - (i) 動物衛生を管轄する機関や検査プログラムを管理する機関により決定された、食肉、鳥肉を管理する法令
      - (ii) 認可獣医師や獣医師の指定する者による生体検査、と畜後検査の必要性といった要素を考慮して、動物の衛生を所管する機関や検査プログラムを管理する機関により作成された要請
  - (2) 狩猟動物用の自主検査プログラムに従う。9 CFR 352 がエキゾチックアニマル(トナカイ、エルク、鹿、アンテロープ、水牛、バイソン)、9 CFR 354 がウサギに関して規定をしている。
  - (3) 生体捕獲された狩猟動物の場合には、法律により許可されているように、
    - (a) 動物衛生を所管する機関による自主検査プログラムで飼養、と畜、処理される。
    - (b) 動物衛生を所管する機関以外の規制機関による通常検査プログラムに従う。
    - (c) 以下に従って、飼養、と畜、処理される。
      - (i) 動物衛生を所管する機関や検査プログラムを管理する機関により決定された、食肉、鳥肉を管理する法令
      - (ii) 認可獣医師や獣医師の指定する者による生体検査、と畜後検査の必要性などの要素を考慮して、動物衛生を所管する機関や検査プログラムを管理する機関により作成された要請
  - (4) 現場で前処理された狩猟動物の場合には、法により許可されているように、以下を保証する通常検査プログラムに従う。
    - (a) 認可獣医師、獣医師の指定する者により、と畜後検査を受けること
    - (b) 動物衛生を所管する機関や検査プログラムを管理する機関が明示した要請に従って捕獲現場前処理、輸送を行うこと
    - (c) 動物衛生を所管する機関や検査プログラムを管理する機関により決定された食肉、鳥肉を管理する法に従って処理を行うこと
- (B) もしそれが 50 CFR 17 Endangered and threatened wildlife and plants に記載されている種の野生鳥獣であった場合には、その野生鳥獣を販売・サービス目的で受け取ってはならない。

(5) トレーサビリティ

Federal Meat Inspection Act 9 CFR 352 では食肉用家畜と同様に、9 CFR 320 に従って記録、登録、報告を行うこととされている。

(6) ハンター、加工業者の衛生教育

ハンターへの衛生教育は州法に基づいて各州狩猟漁業省 (Game and Fish Department) において個別に実施されている。例えば、ワイオミング州では、主に事故防止を目的としてハンターに対する広範な教育プログラム”Wyoming Hunter Education Program”<sup>78</sup>を実施している。費用は廉価 (10 ドル以下) である。50 年以上にわたって累計 2500 万人が受講している。教材として”Wyoming Hunter Education Student Manual”<sup>79</sup>を作成しており、この第 9 章”Game meat Care”の一部は衛生教育に該当する。

<sup>78</sup> Wyoming Game and Fish Department ”Hunter Education Information”  
<http://wgfd.wyo.gov/web2011/education-1000237.aspx>  
<sup>79</sup> Wyoming Game and Fish Department ”Wyoming Hunter Education Student Manual”  
[http://wgfd.wyo.gov/web2011/Departments/Education/pdfs/WY\\_HUNTER\\_ED\\_COURSE\\_MANUAL\\_0000700.pdf](http://wgfd.wyo.gov/web2011/Departments/Education/pdfs/WY_HUNTER_ED_COURSE_MANUAL_0000700.pdf)

2. 5 オーストラリア

(1) 食品に関する衛生管理規制の概要

オーストラリア (連邦、州および準州) およびニュージーランドは、2000 年 11 月に規定された食品規格基準法典 (The Australia New Zealand Food Standards Code) を共通で採用している。すなわち、オーストラリアと NZ では同一の食品微生物規格基準が適用されている。なお、食品規格基準法典は Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)<sup>80</sup> が所管している。

FSANZ の役割は、共通の食品基準を策定・管理することであり、そのコードの解釈、執行、取締りについては各州・準州・ニュージーランド政府が担当している。FSANZ が策定した食品基準コードが正式に認められるためには、オーストラリア・ニュージーランド食品基準関係会議 (Australia New Zealand Food Standard Ministerial Council: ANZFRMC<sup>81</sup>) での承認が必要である。

(2) 野生鳥獣由来食肉に関する法令・ガイドライン等

1) 法令の概要

通常の食品に関してはオーストラリアと NZ は同一の食品規格基準法典を採用しているが、野生鳥獣由来食肉については通常の食肉とは法令上別に扱われており、オーストラリアと NZ との共通法令は存在しない<sup>82</sup>。具体的には、Australia New Zealand Food Standards Code の Standard 2.2.1 - Meat and Meat Products において野生鳥獣由来食肉は本法の対象としない旨が記載されている。

一方、野生鳥獣由来食肉についてはオーストラリア独自の食品基準 Australian standards for hygienic production of wild game meat for human consumption<sup>83</sup> (以下、AS 4464: 2007) がある。本食品基準は、オーストラリア・ニュージーランド食品規制関係会議 (Australia New Zealand Food Regulation Ministerial Council) により承認されたものであり、一つ前のバージョンである AS4464: 1997<sup>84</sup>を更新し、各州の食品基準やコーデックス委員会の食品基準<sup>85</sup>との整合を図った内容となっている (図表 24)。

<sup>80</sup> the Food Standards Australia New Zealand Act 1991 に基づき設立された独立機関。オーストラリアおよびニュージーランドの食品管理システムを統合させ、両国間で統一した食品規格基準を定めている。  
<http://www.foodstandards.gov.au/>

<sup>81</sup> 国内食品規制政策の策定、国内食品基準の政策ガイドラインの策定、オーストラリア・NZ 間の調整後食品基準の周知、国内食品規制・基準の施行、食品規程の遵守・執行を促進する権限を有する。  
[http://www.directory.gov.au/directory?ea0\\_1f99\\_120.&organizationalUnit&173fbc39-f409-4035-9e6a-df92d9e82826](http://www.directory.gov.au/directory?ea0_1f99_120.&organizationalUnit&173fbc39-f409-4035-9e6a-df92d9e82826)

<sup>82</sup> <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00286>

<sup>83</sup> AS 4464: 2007 <http://infostore.saiglobal.com/store2/Details.aspx?ProductID=9966667>

<sup>84</sup> <http://www.publish.csiro.au/pid/422.htm>

<sup>85</sup> <http://apps.who.int/iris/handle/10665/39895>

図表 24 AS 4464: 2007 の構成

- 第一部：はじめに (Introduction)  
 第二部：衛生状態と作業上の衛生 (Wholesomeness and operational hygiene)  
 第三部：野生鳥獣の捕獲、前処理、と畜後検査、と畜後の取り扱い (Harvesting, pre-dressing and post-mortem inspection and disposition of wild game animals)  
 第四部：と体の処理 (Processing)  
 第五部：識別、トレーサビリティ、完全性、記録の保持 (Identification, traceability, integrity and record keeping)  
 第六部：事業者、設備、必須事項 (Premises, equipment and essential services)  
 付録 (Appendices)  
 A：野生鳥獣の死後観察とその後の取り扱いについて (Wild game post-mortem observations and dispositions)  
 B：マクロポッド科動物<sup>86</sup>の検査手順 (Inspection procedures for macropods)  
 C：野生イノシシの検査手順 (Inspection procedures for wild boar)  
 D：野生ヒツジの検査手順 (Inspection procedures for wild goats)  
 E：フクロギツネ属動物の検査手順 (Inspection procedures for brushtail possums)  
 F：ウサギ、ノウサギの検査手順 (Inspection procedures for rabbits and hares)  
 G：野生シカの検査手順 (Inspection procedures for wild deer)  
 H：野鳥の検査手順 (Inspection procedures for wild game birds)

## 2) ガイドラインの概要

ガイドラインとして、上記AS 4464: 2007をそのまま掲載した Food Regulation Standing Committee<sup>87</sup>の technical report<sup>88</sup>が出版されており、以下ではこれについて解説する。

なお、オーストラリアにおけるおもなハンター協会としては、

- ・ Game Hunters Association Australia<sup>89</sup>
- ・ Australian Deer Association<sup>90</sup>
- ・ Australia Wide Safaris<sup>91</sup>
- ・ Roo Shooter<sup>92</sup>

など多数あるが、いずれも狩猟地域や狩猟方法等が掲載されているのみで、野生鳥獣

<sup>86</sup> カンガルー、ワラビー等

<sup>87</sup> FRSC: Legislative and Governance Forum on Food Regulation (ANZFRMCの会議体の名称)の下部組織。関係省庁の高官で構成される。

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/foodsecretariat-standing.htm>

<sup>88</sup> AS 4464:2007 technical report <http://www.publish.csiro.au/Books/download.cfm?ID=5697>

<sup>89</sup> <http://gamehuntersaustralia.com/index.html>

<sup>90</sup> <http://austdeer.com.au/>

<sup>91</sup> <http://www.australiawidesafaris.com.au/>

<sup>92</sup> <http://www.rooshooter.com.au/>

由来食肉の衛生管理に関するガイドラインは見当たらない。

### (3) 対象野生鳥獣

AS 4464: 2007 において「野生鳥獣」とは、脊椎動物のうち下記を指す。

- (a) 哺乳類、鳥類、爬虫類
- (b) 合法的に狩猟できる種
- (c) 家畜のように管理されていない動物
- (d) 野外で捕殺されるもの

### (4) 衛生管理規制の内容

#### 1) 対象者

AS 4464: 2007 では、食用の野生鳥獣由来食肉の生産に関わる事業者(狩猟、屋外保管、食肉処理、輸送)が対象とされている。

#### 2) 施設・設備基準

AS 4464: 2007 では、施設・設備基準について第6部で説明しており、施設・設備の衛生管理や建設時の留意点、手洗い場やトイレなどの衛生管理、その他燃料設備や施設照明等について規定している。

そのうち、主に施設・設備の衛生管理についての規定を抜粋し、図表 25 に示す。

図表 25 AS 4464: 2007 第6部 施設・設備について (抜粋)

### 第6部：施設、設備、必須事項 (Premises, equipment and essential services)

#### 15 施設・設備 (Premises and equipment)

(一般規則)

- 15.1 基本準の事項を確実に満たすために必要な屋外貯蔵所・施設・設備を備えること。
- 15.2 屋外貯蔵所・施設・設備は、
  - (a) 野生鳥獣と体、野生鳥獣由来食肉の汚染源とならない。また、それらの衛生状態を悪化させない。
  - (b) 衛生的な生産を可能にすること。
  - (c) 効果的に検査・モニタリングを可能にすること。
- 15.3 屋外貯蔵所・施設・設備を清潔に保つこと。
- 15.4 屋外貯蔵所・施設・器具は使用目的に適した使い方をすること。
- 15.5 外部環境により野生鳥獣と体や野生鳥獣由来食肉の衛生状態の悪化させないこと。
- 15.6 野生鳥獣と体の貯蔵、野生鳥獣由来食肉の処理を行う区域に臭い、煙、粉じん、その他環境汚染が入り込まないようにすること。
- 15.7 屋外貯蔵所・施設・設備に動物や害虫が入り込まないようにすること。