

第2号様式（第3条関係）

食の安全・安心に関する施策提案対応通知書

第 号
年 月 日

様

三重県知事 印

年 月 日付けで提案のあった施策については、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第21条第2項の規定により、次のとおり対応しましたので通知します。

提案の趣旨	
対応の内容及びその理由	
事務担当室等	(電話)
備考	

第3号様式（第4条関係）

年 月 日

三重県知事 あて

住所
氏名

印

法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名

自主回収着手報告書

（生産・採取・製造・輸入・加工・販売）した食品等について、自主的な回収に着手したので、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第24条第1項の規定により、下記のとおり報告します。

記

対象食品等の商品名 (名 称)	()
回収する食品等を 特定する情報 ※製品の表示事項、写真があれば添付してください。	1 包装形態 2 内容量 3 消費期限又は賞味期限 4 ロット番号 5 表示事項 6 その他
回収の理由	1 食品衛生法の規定に違反するもの 違反内容： 2 健康への悪影響の未然防止の観点から回収するもの (1) 衛生管理の不備による異常 (2) 健康上の被害が生じるおそれがあるもの (3) 行政処分を受けた場合であって、処分対象品と同様の違反が疑われるもの

(裏面)

回収に至った原因 ※不明の場合は、その旨を記入してください。	
食品等の出荷(販売)年月日、出荷先(販売店)及びその数量 ※多数ある場合は、別紙に記載し添付してください。	1 出荷(販売)年月日 2 出荷先(販売店) 3 数量 4 その他
回収開始年月日	年 月 日
製造等が行われた事業所の名称及び所在地	1 名称 2 所在地
回収方法等	1 回収方法 (郵送・訪問・店頭への返品等、回収の手段を記入してください。) 2 回収情報の周知方法 (社告、ホームページ掲載等を行う場合は、その内容を添付してください。) 3 問い合わせ先 4 回収品の保管場所 5 回収終了予定 6 その他
想定される健康への影響	
担当者所属部署及び担当者名	(電話)
備考	

第4号様式(第5条関係)

年 月 日

三重県知事 へ

住所

氏名

印

(法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名)

自主回収終了報告書

年 月 日に報告した、下記の食品等の自主的な回収が終了したので、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第25条の規定により、下記のとおり報告します。

記

回収された食品等の商品名 (名 称)	()
回収終了年月日	年 月 日
回収された食品等の数量 ※複数のロットがある場合は、ロットごとの数量を記入してください。	
回収に至った原因 ※自主回収着手報告書の提出後に新たに判明したものについて記入してください。 ※不明の場合は、その旨を記入してください。	
再発防止のために講じた措置	
回収された食品等の保管場所、処分等の方法及び時期	
担当者所属部署及び担当者名	(電話)
備考	

第5号様式（第6条関係）

（表面）

身 分 証 明 書	第	号
所 属 職 氏 名		
上記の者は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第26条の規定による職員であることを証明します。		
年	月	日
三重県知事		印

（裏面）

三重県食の安全・安心の確保に関する条例（抜粋）

（立入調査等）

第26条 知事は、第23条の規定の施行に必要な限度において、生産者に対して報告を求め、又は当該職員に、これらの者の事業所、事務所その他の事業に係る施設若しくは場所に立ち入り、食品等、帳簿書類その他の物件を調査させ、関係者に質問をさせ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、これらの物件の提出を求めさせることができる。

2 前項の規定により立入調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解してはならない。

6号様式（第7条関係）

勸 告 書

第 年 月 日

住所

氏名

（法人の場合は、名称及び代表者の氏名）

三重県知事

印

三重県食の安全・安心の確保に関する条例第27条の規定により、下記のとおり勸告します。

記

- 1 勸告の原因となる事実
- 2 勸告の内容
- 3 特記事項

三重県食の安全・安心確保基本方針

I 趣旨

食は、我々が日々の生活を送る上で基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。

近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しており、食に対する県民の関心も高まっているところです。

また、各地において食に関する様々な問題が発生したことから、食の安全・安心確保に対する県民の要請は一段と強まっています。

この基本方針は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例に基づき、「県民の健康の保護」、「地産地消等の推進を通じた食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築」、「安全で安心できる食品の供給及び消費の拡大」に寄与することを目的とするものです。この目的を達成するため、県民、食品関連事業者、県等多様な主体の相互理解、連携及び協働により、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進します。

II 食の安全・安心確保に関する基本的方向

食の安全・安心を確保するためには、県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、県民、食品関連事業者、県等多様な主体の相互理解、連携及び協働により、食品等の適正表示を推進するとともに、県民の健康への悪影響の未然防止の観点から、科学的知見[※]に基づいて必要な施策に取り組まなければなりません。

県は、それぞれの主体が食の安全・安心確保を進める環境をつくるため、4つの枠組みで施策を推進します。

- 1 食品等の生産から販売に至るまでの監視・指導体制の充実
- 2 食品関連事業者が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備
- 3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択[※]を促進する環境の整備
- 4 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

III 食の安全・安心確保のために実施すべき施策

1 食品等の生産から販売に至るまでの監視・指導体制の充実

生産段階や製造・流通段階での監視、指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を迅速に行い、県民の意見を反映して監視・指導体制と取り組み内容を充実します。また、食の安全・安心に関する科学的知見の集積に努め、調査研究の推進とその成果の普及啓発を行います。

(1) 生産資材[※]に関する指導、検査

農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用または製造・販売について、指導、立ち入り検査を実施します。

(2) 生産段階のガイドラインの作成・指導

病虫害防除の手引き[※]や施肥基準[※]等の各種ガイドラインを作成するとともに、三重県版農産物品質・衛生管理マニュアル[※]等による生産履歴の記帳[※]の普及および種苗、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等に関する情報提供や指導を実施します。

(3) 生産環境に関する調査

有害物質等による土壌等の生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。

(4) 製造・流通段階の監視・指導

食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）等による監視指導を実施するとともに、食品表示制度の普及啓発を行います。

(5) 食品等の試験・検査

県内で流通する野菜や食肉及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、BSE[※]、残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品等に関し、検査を実施します。

2 食品関連事業者が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備

県民、食品関連事業者への情報提供の充実や県民に安全・安心を提供する食品関連事業者の主体的な取り組みに対し支援します。

(1) 県民への情報提供

県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者の情報を発信します。

(2) 食品関連事業者への情報提供

食に関する法令や生産資材に関する情報等、食品関連事業者が必要とする情報を提供します。

(3) 自主基準の設定及び公開の促進

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な自主基準の設定を促進するとともに、HACCPシステム[※]、ISO22000[※]等をはじめとした先進的な情報の提供、指導・助言、技術開発を行います。

(4) 自主的な情報発信等に対する支援

県民が合理的に食品を選択できるトレーサビリティ・システム[※]の導入などに取り組む食品関連事業者を支援します。

(5) 認証制度の推進

環境に配慮した生産方式や食の安全・安心を確保する生産管理により県内で生産される農林水産物や、県内で生産された農林水産物を使い県内で製造される加工食品に関する認証制度、高品質で安全な食品を提供するためのHACCPシステムに基づく認定制度等を積極的に推進します。

(6) 経営品質[※]の向上等に対する支援

経営品質の向上をはじめ、法令に関する理解の促進やコンプライアンス（法令遵守）意識の徹底など事業者の自主的な取り組みを支援します。

3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め判断、選択を行えるよう、県

民の立場に立った情報提供を充実させるとともに学習機会を提供します。

(1) 情報提供の推進

ホームページ、県政だより、情報紙、メールマガジンや学習講座などの多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。

(2) 食の安全・安心に関する教育の推進

あらゆる世代において、食の安全・安心について考える力や選択する力を養うため、食育を通して学校や家庭・地域で食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるための教育を推進します。

(3) 相談対応の充実

県民からの食の安全・安心や食品表示に関する相談等に迅速に対応します。

4 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

県民、食品関連事業者、NPO、地域の団体、学校などの多様な主体が相互理解を深め、連携及び協働して食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

(1) 人材の育成

食の安全・安心の確保のため、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有した人材を養成します。

(2) 相互理解の増進

食に関するすべての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や勉強会、セミナーなどリスクコミュニケーション^{*}や相互交流の機会の確保に努めます。

(3) 関係者との連携及び協働

県民、食品関連事業者、これらの者により構成される団体と連携及び協働して、施策を推進します。

(4) 県民運動の展開

多様な主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食育を通して食の安全・安心確保に取り組む県民運動がさらに発展するよう、積極的に行動していきます。

IV 施策を効果的に推進するために

施策を効果的に推進するために、県関係職員の一層の資質向上を図り、県民、食品関連事業者、市町、国との連携のもと、必要な財政上の措置を講じ、総合行政で施策の推進にあたります。

1 施策提案の反映

食の安全・安心確保に関する施策についての提案制度により、県民及び食品関連事業者の意見を把握し、施策への反映に努めます。

2 国・関係自治体及び多様な主体との連携及び協働

「新しい時代の公」^{*}の考え方を基本にしながら食の安全・安心を確保するために、国・関係自治体・関係団体・学校・NPOなどの多様な主体と密接に連携及び協働して施策を推進できるよう努めます。

3 行動計画の策定と実行

食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、施策に関する

行動計画を策定し実行していきます。

平成15年 1月28日策定

平成19年 3月29日改正

平成20年10月20日改正

【基本方針用語解説】

- 科学的知見
実証的なデータ、学会等で認められた学説、学術的論文などをいいます。
- 合理的な選択
この基本方針では、正確な食品の情報、表示により、県民のニーズに基づく選択ができることをいいます。
- 生産資材
農薬や動物用医薬品、飼料、肥料等の農業資材や、水産用医薬品、養殖水産動物用飼料等の養殖用資材のことをいいます。
- 防除の手引き
農林水産省の登録農薬の中から、毒物劇物や毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほ場での評価、流通量等を総合的に判断し、県（病害虫防除所、農業研究所、農業改良普及センター等）が「三重県病害虫防除の手引き」として作成したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。
- 施肥基準
県（農業研究所、農業改良普及センター等）が土壌肥料学的見地から主要作物毎の適正施肥量等を5年ごとに決定したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。
- 三重県版農産物品質管理・衛生管理マニュアル
ISO9001*及びHACCPシステムの考え方を取り入れて、三重県内の主要品目（土耕栽培トマト・養液栽培トマト、米・日本なし・茶・大豆・いちご・みかん）について、農業生産場面での自主的な品質衛生管理を推進するために作成したもの。
- ISO9001
1987年にISO（国際標準化機構）によって制定された品質管理及び品質保証に関する国際規格。信頼のおける品質システムを組織内部に構築することによって、顧客満足を得ることを目的とした規格です。
- 生産履歴の記帳
生産現場において、栽培方法、資材の使用方法等、日々の工程を記録することをいいます。

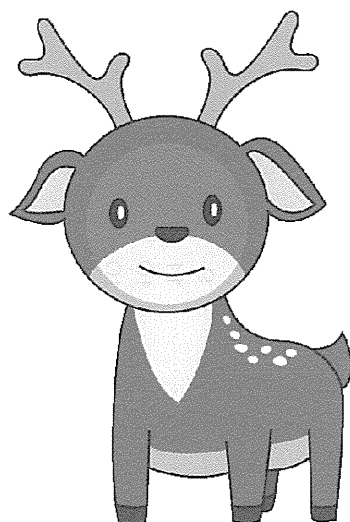
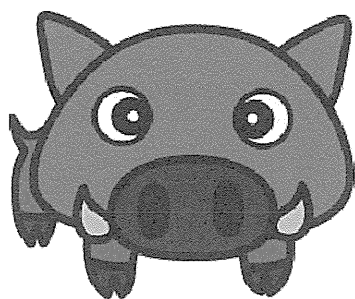
- BSE
牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中樞神経系の疾病です。
人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、BSE感染牛を食べることにより伝達されるとの説が有力であり、このため、日本では、全頭検査と特定危険部位の除去が行われています。
- HACCPシステム
「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略で「ハサップ」などと呼ばれています。
製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法です。
- ISO22000
HACCPシステムにISO9001のマネジメントシステムを組み込んだ食品安全を目的としたISOマネジメント規格で、人が摂取する段階の食品安全を確保するため、農場から食卓までの食品に関連するあらゆる組織が、食品の安全に対する危害要因を管理していくために必要な内容を規定したものです。
- トレーサビリティ・システム
食品の安全を確保するために、栽培・飼育から加工、製造、流通などの過程を明確にし、品質等追跡ができるシステムをいいます。
- 経営品質
企業や組織が提供する製品やサービスの品質だけでなく、長期にわたって顧客の求める価値を創出し、市場での競争力を維持するための「経営自体の仕組みの良さ」のことをいいます。

発行：三重県農林水産部
所在地：津市広明町13番地
電話：059-224-2020

平成24年3月28日発行
平成24年12月26日改訂

※本マニュアルに関する問い合わせ先
は、上記まで。

香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン



平成 24 年 4 月

香 川 県

目次

第1 ガイドラインの基本的考え方	1
第2 コンプライアンス（法令遵守）	2
第3 用語の定義	4
第4 狩猟者や処理業者等の動物由来感染症の防止	6
第5 野生鳥獣肉の処理施設に必要な設備等	8
第6 作業工程別の衛生管理	
1 作業工程区分	9
2 作業行程別の遵守すべき事項	11
(1) 捕獲	10
(2) とさつ・放血	10
(3) 搬送	11
(4) 野生動物の飼養	12
(5) 受入れ	12
(6) 解体前処理	12
(7) 解体（内臓摘出・皮はぎ）	13
(8) 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）、包装	13
(9) 出荷・販売	13
(10) 廃棄物の処理	14
3 清掃	14
4 野生鳥獣肉の自主管理	14
第7 野生鳥獣肉衛生責任者の選任	14
第8 野生鳥獣肉取扱業者の遵守すべき事項	15
第9 情報の記録と伝達	
1 情報の記録と記録表	16
2 流通に必要な表示	17
別表1・2・3	18
参考様式	19
参考資料	
・関係法令	23
・行政機関相談先	39

第1 ガイドラインの基本的考え方

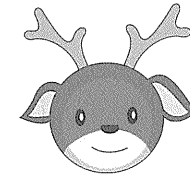
イノシシやニホンジカ、カモなどの野生鳥獣を食肉として有効に活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

これらの野生鳥獣の肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、と畜場や食肉処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引されています。このため、取扱いや食べることに伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いといえます。

このため、今般、香川県内で食用に供するために狩猟されたり、生態系バランスを保持するため、また、農林水産業の被害を軽減させるために捕獲された野生鳥獣の肉を食肉として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や管理方法をまとめたガイドラインを作成しました。

< ガイドラインで想定している動物種 >

イノシシ：狩猟者が捕獲したイノシシ（農作物への被害対策として駆除したイノシシを含む。）及び捕獲後飼養、繁殖を行ったイノシシ
ニホンジカ：狩猟者が捕獲したシカ（個体数調整のために捕獲したシカを含む。）及び捕獲後飼養、繁殖を行ったシカ



狩猟者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を食用として有効に活用するための知識と理解を深め、それぞれの役割を果たし、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として活用してください。

また、自家消費を目的に野生鳥獣を解体、処理する場合についても、感染症や食中毒の予防のため、このガイドラインを参考としてください。

第2 コンプライアンス（法令遵守）

野生鳥獣の肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があります。狩猟者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売までのすべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、野生鳥獣肉の有効利用という、人と野生鳥獣との共生社会の実現にむけての取組みに努めてください。

主な関係法令は次のとおりです。

< 法律 >

- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号、以下「鳥獣保護法」という。）
- ・ 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号）
- ・ と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- ・ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号、以下「食鳥処理法」という。）
- ・ 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- ・ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号、以下「JAS法」という。）
- ・ 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 137 号、以下「景品表示法」という。）

< 条例 >

- ・ 食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準に関する条例（平成 12 年香川県条例第 1 号、以下「食品基準条例」という。）

< 野生鳥獣肉の利用で考慮すべき衛生上のリスクとその対処 >

野生鳥獣肉を食用として利用するうえでの主なリスク(危害)は感染症と食中毒です。感染症や食中毒の原因を分類すると、

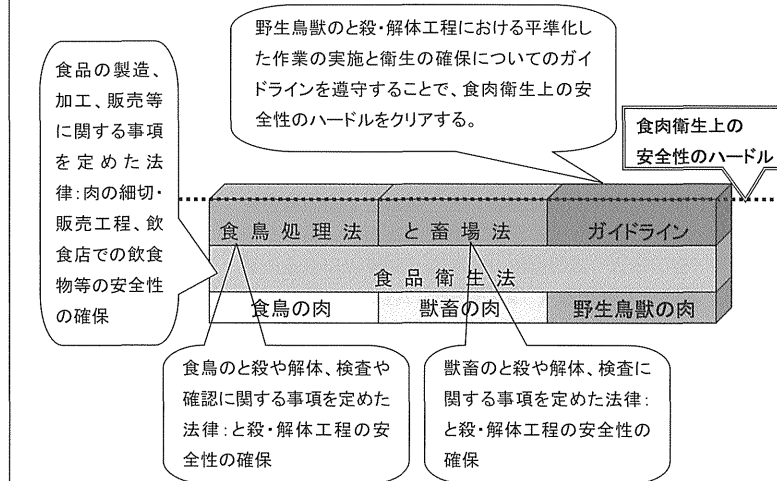
- ① 野生鳥獣が元々病気を持っている場合
- ② とさつ、解体及び加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合の2つが考えられます。

- ①は、特殊な病気でない限り、しっかりと加熱することで感染の危険性は除去されます。
- ②は、正しい作業手順で行うことにより避けることができます。

この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣肉を食べる場合の食中毒や感染症を防ぐことができます。

ガイドラインは、これらのことを踏まえて作成されていますので、業で行う場合も、自家消費の場合にも有効に活用して、安全な野生鳥獣肉の利用に取り組みましょう。

< 食品衛生法を中心とした衛生確保のイメージ >



第3 用語の定義

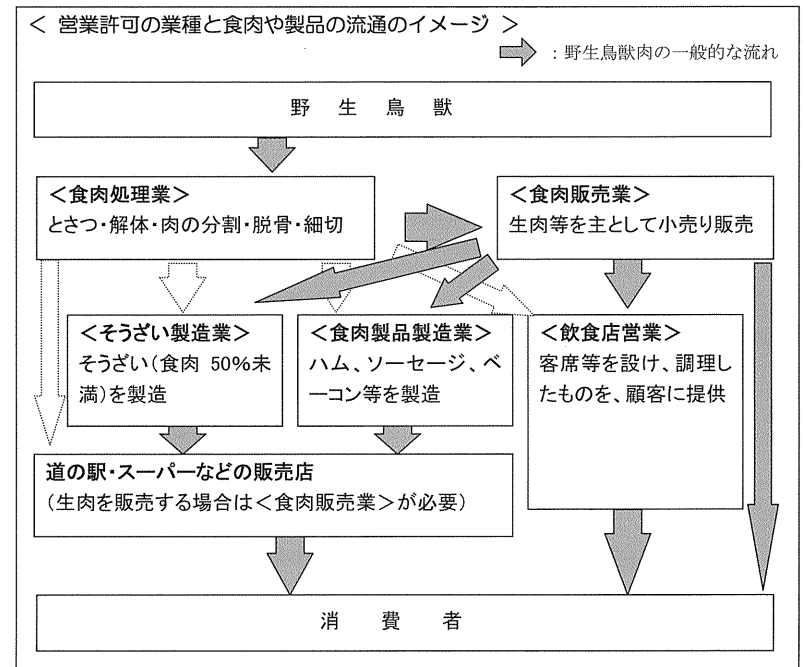
1 ガイドラインで使用する用語の定義

- (1) 野生鳥獣肉：狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉（狩猟以外の個体数調整のために捕獲した野生鳥獣及び捕獲後に飼養、繁殖を行った野生鳥獣の肉も含む。）
- (2) 狩猟者：鳥獣保護法第55条による狩猟者登録を受けた者又は同法第9条による鳥獣の捕獲等の許可を受けた者
- (3) 狩猟：狩猟者が野生鳥獣を捕獲すること。
- (4) 飼養者：野生鳥獣を、食肉用として、とさつするまでの間飼養する者
- (5) 野生鳥獣肉営業者：野生鳥獣肉を処理、販売、提供する者であって、食品衛生法第52条第1項の規定による次の営業許可を受けている者
 - ① 食肉処理業 ② 食肉販売業 ③ 飲食店営業
 - ④ 食肉製品製造業 ⑤ そうざい製造業
- (6) 処理：野生鳥獣のとさつ、放血、解体（内臓の摘出、皮はぎ）から加工（枝肉の分割、脱骨、細切）までの全部又は一部を行うこと。（枝肉の細切のみを行うことを除く。狩猟又は捕獲現場等の屋外でとさつされた場合は、とさつ、放血を行うことを除く。）
- (7) 処理業者：野生鳥獣のと体を食肉用として処理する者（販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者及び飼養者を除く。）であって、食肉処理業の営業許可を受けている者
- (8) 処理施設：処理業者が野生鳥獣の処理（とさつ及び放血のみを行う場合を除く。）を行うため、食肉処理業の営業許可を受けている施設
- (9) 野生鳥獣肉衛生責任者：このガイドライン第7の規定により選任された者
- (10) 個体管理番号：狩猟者が、狩猟した野生鳥獣を食肉用として販売する場合に、個体1頭ごと付する番号

※ 個体管理番号を各個体に荷札等でラベリングし、その番号を記録簿に記載することで、個体管理番号が飼養者や処理業者等に引き継がれ、どの工程でも個体の特定ができ、トレーサビリティが確保できる。

2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

- (1) 食肉処理業：食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜又は食鳥処理法に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をとさつし、又は解体する営業、と畜場又は食鳥処理場でとさつ解体した鳥獣の肉、臓器などを分割、細切りする営業、及び食肉を細切し食肉販売業に食肉を卸売りする営業
- (2) 食肉販売業：鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業許可を受けた食肉販売業者が細断包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も含む。
- (3) 飲食店営業：食品を調理する営業、又は設備を設けて客に飲食させる営業
- (4) 食肉製品製造業：ハム、ソーセージ、ベーコン等を製造する営業
- (5) そうざい製造業：通常副食物としてそのまま食される煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物及びあえ物等を製造する営業



第4 狩猟者や処理業者等の動物由来感染症の防止

人と動物に共通する感染症を「人と動物の共通感染症（Zoonosis：ズーノース）」といい、細菌性のペストや結核、ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ、リケッチア性のツツガムシ病やQ熱、クラミジア性のオウム病、寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病、それに、プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病など、たくさんの病気が報告されています。そのなかでも、特に注意しなければならないのは、動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には、野生鳥獣（動物）では、病原体に感染しても症状が軽かったり、全く病気になるものもあります。

野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず、どのような病原体を保有しているかわからないため、狩猟者や処理業者は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

< 野生鳥獣肉による食中毒や感染症など >

	特 徴	発症事例や現状
E型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	症状: 潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を発症する場合があります、致死率は20%に達する。	シカ肉 平成15年兵庫県 イノシシ肉 平成15年長崎県 平成15年鳥取県 平成17年福岡県
CWD(慢性消耗性疾患): シカのプリオン病	症状: シカの脳がスポンジ状になり、体重減少や異常行動がみられる。 BSE(牛海綿状脳症)と同様にプリオンが原因で、北米など海外で発生事例あり。	人に感染した事例は証明されていないが、プリオンが原因のため、通常の加熱では感染を防げない。
肝てつ (寄生虫性疾患)	症状: 胆管に寄生し、胆管の肥厚、肝障害を起こす。 感染初期は、発熱、肝機能の異常など 慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸など	畜産業界では昔から問題となっている寄生虫症で、現在でも、牛にもみられる。

	特 徴	発症事例や現状
肺吸虫症、肺ジストマ症 (寄生虫性疾患)	症状: 通常は肺に寄生し、発熱、発咳、血痰などを呈し、重度では胸水貯留や気胸を起こす。 異所寄生した場合は脳腫瘍に似た症状を引き起こし、重症となるこのがある。	四国地方のイノシシの57.2%から肺吸虫特異抗体が陽性という研究報告(2009~11年)がある。 イノシシの生肉を食べて感染するため、生肉を食した猟犬からも抗体が検出されている。
野兔病 (細菌性疾患)	症状: 潜伏期間は3~5日 突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。 未治療では3割以上の死亡率であるが、通常治癒する。	ノウサギ肉 平成20年千葉県 ノウサギの解体作業 平成20年福島県
腸管出血性大腸菌 (食中毒を起こす細菌)	症状: 潜伏期間は2~7日 血便を伴う水溶性下痢 激しい腹痛・発熱・嘔吐・痙攣など 溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する場合があります。 乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合があります。	シカ肉 平成13年大分県・福岡県 牛、シカなどの反芻獣が保菌動物であり、生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。
カンピロバクター (食中毒を起こす細菌)	症状: 潜伏期間は2~7日 発熱・頭痛・腹痛・下痢 風邪に似た症状 腸炎を起こした後に、自己免疫性神経疾患であるギラン・バレー症候群を起こすことがある。	家畜では牛、豚などのほか鶏などで保菌しており、多くの動物の腸管内に存在する。 二次感染により汚染された食品からも感染する。

このほかにも、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌やノロウイルスによる食中毒や、鳥インフルエンザ(H5N1)や回虫症などの感染症など、野生動物に関係するいろいろな疾病があります。

狩猟者や処理業者は、血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、捕獲個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋などを着用して、できる限り直接触れないようにしましょう。

第5 野生鳥獣肉の処理施設に必要な設備等

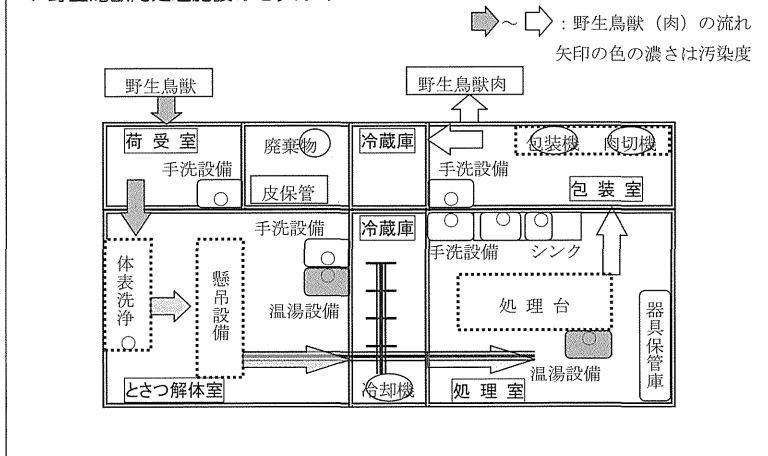
営業として、野生鳥獣を食用に供するために処理するには、食品衛生法第52条の規定に基づく営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

野生鳥獣の処理を行う施設の構造は、営業許可の基準である食品基準条例第3条に規定する基準のほか、次の基準も併せて遵守してください。

基本的な考え方は、と畜場法及び食鳥処理法に準じます。

- ① 搬入された野生鳥獣の生体又はと体を十分な水量で洗浄するための洗浄施設を設けること。
- ② とさつ解体室、処理室に、と体又は食肉に直接接触する器具、容器等の殺菌、消毒のため、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。
- ③ と体を解体するためのと体懸吊（けんちょう）設備又は処理台を設けること。
- ④ 冷蔵設備は、枝肉同士が接触せず、十分に冷却することができるものであること。
- ⑤ 野生鳥獣の部分等であって、病原体を伝播させるおそれがあると認められるものの隔離、消毒に必要な設備を設けること。

< 野生鳥獣肉処理施設のモデル >



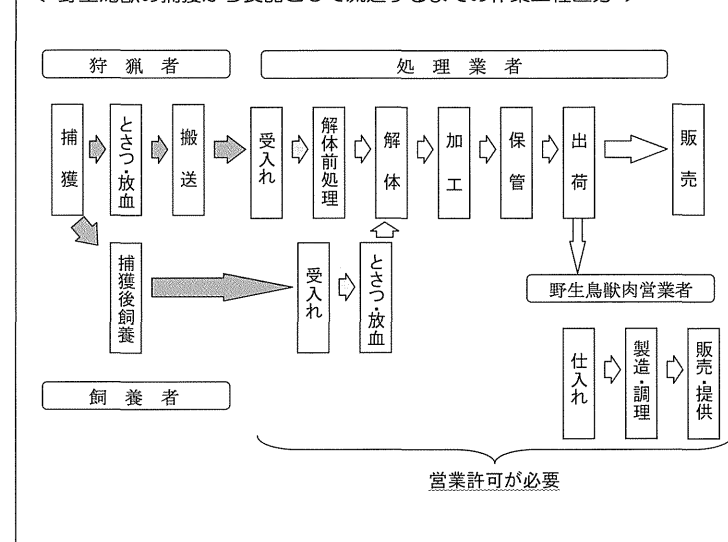
第6 作業工程別の衛生管理

1 作業工程区分

安全な野生鳥獣肉を流通させるためには、捕獲者や処理業者等の野生鳥獣肉に係わるすべての者が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、お互いの意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが必要です。

このガイドラインで想定している野生鳥獣の捕獲から食品としての流通までの作業工程区分は、次のとおりです。

< 野生鳥獣の捕獲から食品として流通するまでの作業工程区分 >



2 作業工程別の衛生管理

野生鳥獣の処理や野生鳥獣肉の販売等を行うにあたっては、食品基準条例第2条に規定する衛生上講ずべき措置のほか、作業工程別に、次の事項を遵守してください。

(1) 捕獲

- ① 散弾（スラッグ弾を除く。）による銃猟で捕獲された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用に供しないこと。
- ② 腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食用に供しないこと。
- ③ 狩猟者が捕獲をする時点で、すでに死亡している野生鳥獣は食用に供しないこと。
- ④ 野生鳥獣の外見に、次のような衛生上問題となる異常を発見したときは、その野生鳥獣肉を食用に供しないこと。また、屋外において次のような異常を発見した野生鳥獣は、処理施設への搬入は行わないこと。
 - ア 脱毛が著しいもの
 - イ 削瘦の著しいもの
 - ウ 奇形が見られるもの
 - エ 体表に水疱やびらん、潰瘍等が多数形成されているもの
 - オ 下痢により臀部付近が著しく汚れているもの
 - カ 皮下に高度の化膿巣又は潰瘍が3か所以上認められるもの
 - キ その他見た目で明らかな異常が見られるもの
- ⑤ 食肉用として供する場合は、捕獲した野生鳥獣の個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録簿に記載すること。

(2) とさつ・放血

とさつ・放血においては、狩猟者、処理業者ともに次の事項を遵守してください。

< 狩猟者がとさつ・放血を行う場合 >

とさつは、処理施設内で行ってください。ただし、野生動物を銃猟する場合又はわな猟で捕獲した野生動物を、やむを得ず屋外でとさつをする場合には、狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とすることを遵守してください。

放血は、処理施設内で行ってください。ただし、やむを得ず捕獲現場等の屋外で実施する場合は、狩猟又は捕獲した場所において、できる限り短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入してください。

- ① 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。

- ② 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ③ 胸部を撃った個体については、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。

< 処理業者がとさつ・放血を行う場合 >

- ① とさつ、放血は、とさつ解体室で行うこと。
- ② 別表1に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ③ とさつ前に、別表1に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録して1年間保存すること。
- ④ とさつ前の確認において別表1に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設でとさつを行ってはならない。
- ⑤ とさつ前に、飲用適の水を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- ⑥ 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に83℃以上の温湯等で消毒すること。
- ⑦ 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首または喉元の動脈を切断するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ⑧ 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

(3) 搬送

捕獲した野生鳥獣は、内臓を摘出せずに処理施設に搬送してください。解体は、処理施設で行い、狩猟現場等の屋外では行わないようにしてください。ただし、内臓を摘出しないで搬入することにより衛生上の支障を生じる恐れがあり、やむをえず放血現場等の屋外で内臓を摘出する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 摘出した内臓は、ビニール製等の不浸透性容器に入れて、速やかに、と体とともに処理施設に搬送すること。
- ② と体及び摘出した内臓を、処理施設へ速やかに搬送できない場合は、冷却装置等を用いて冷却に努めること。
- ③ 処理施設への搬送時の損傷防止及び損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- ④ 狩猟者が野生鳥獣を処理業者等に引き渡すときは、その個体のとさつ、放血、やむをえず内臓を摘出した場合は内臓摘出にかかる情報等を処理業者等に提供すること。

(4) 野生動物の飼養

捕獲した野生鳥獣及び繁殖させた野生鳥獣を食肉用として、とさつするまでの間、飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが判明している場合はこの限りでない。
- ② 飼養する野生鳥獣に医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品等名、使用年月日、使用量を記録しておくこと。
- ③ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を提供すること。

(5) 受入れ

- ① 野生鳥獣の受入れは、荷受室で行うこと。
- ② と体で搬入された野生鳥獣は、受入日に解体を行うこと。
- ③ やむをえず、受入日に処理を行うことができないと体は、野生鳥獣肉以外の食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- ④ 分割、脱骨、細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを受入日当日に行うこと。
- ⑤ と体の受入時、又は放血、解体前に、処理を行おうとする野生鳥獣にかかる次の事項を記録し、1年間保存すること。
 - ア 捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所
 - イ 捕獲者又は飼養者の氏名及び連絡先
 - ウ 放血日時及び場所
 - エ 性別、推定体重
 - オ 処理施設の受入日時及び個体管理番号
 - カ 冷却の有無及び有の場合はその方法
 - キ 処理日時
 - ク 飼養された野生鳥獣にあっては、医薬品の使用履歴

(6) 解体前処理

- ① と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録して1年間保存すること。
- ② 解体前の確認において別表2に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ③ 別表2に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ④ 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。

(7) 解体（内臓摘出・皮はぎ）

- ① 内臓摘出及び皮はぎは、とさつ解体室で行うこと。
- ② 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないこと。
- ③ 皮はぎ、開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行うこと。
- ⑤ 消化管を破損した場合は、消化管の内容物による食用部位への汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
- ⑥ 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録し1年間保存すること。
- ⑦ 内臓摘出時の確認において別表3に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ⑧ 内臓及び枝肉が別表3に定める項目に該当する場合は、該当した全ての部位を食用に供してはならない。
- ⑨ ナイフや手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。
- ⑩ 内臓の摘出、皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を懸吊して行うこと。
- ⑪ 解体終了後には、当該野生鳥獣にかかる解体所見、部分廃棄の状況を記録し、1年間保存すること。

(8) 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）、包装

- ① 枝肉の分割、脱骨、細切は処理室で、包装は包装室で行うこと。
- ② 枝肉の分割、脱骨、細切は専用の作業台の上で行い、包装は専用の包装機を用いて行うこと。
- ③ 枝肉の分割、脱骨、細切作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に、83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。

※ トリミング：肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、表面を削り取る作業

- ⑤ 野生鳥獣肉を販売、提供するために野生鳥獣肉営業業者に出荷する場合は、その肉にかかる医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

(9) 出荷・販売に係る措置

- ① 生食用の出荷、販売は行わないでください。また、生肉を販売する場合は、十分に加熱するなどの措置について注意喚起に努めてください。

② 野生鳥獣肉の表示については、食品衛生法その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。

- ア 加熱調理用である旨
- イ 野生鳥獣の個体管理番号

(10) 廃棄物等の処理

- ① 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物はとさつ解体室及び処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- ② 汚水はグリーストラップなどの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去したうえで放流すること。

※ グリーストラップ：排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置

3 清掃及び消毒

作業前に、施設が清潔に保たれているかを確認し、野生鳥獣肉に直接触れる器具等は、使用前、また、作業中も作業を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯等による消毒を確実にし、作業の衛生管理に努めてください。

作業終了後は、速やかに、施設の清掃、設備、器具等の消毒を行ってください。

なお、薬剤を用いた消毒を行なう場合は、肉片や脂肪等の固形物は、消毒剤の効果を減少させることがありますので、必ず、固形分を取り除いてから行ってください。

4 野生鳥獣肉の自主検査

処理業者は、衛生的に野生鳥獣肉が処理できているかを、野生鳥獣肉の微生物検査により自主的に検証してください。

- ① 自主検査の項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ② 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度
- ③ 目標値 一般細菌数：1000 個/cm² 大腸菌群数：3 個/cm²

※ 想定した目標値は、枝肉表面の拭き取り検査における値

第7 野生鳥獣肉衛生責任者の選任

- 1 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちから野生鳥獣の処理における衛生責任者を選任し、専任された野生鳥獣肉衛生責任者は、保健所長が行う講習を受けてください。
- 2 野生鳥獣肉衛生責任者は、野生鳥獣の衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行うとともに、衛生教育に努めてください。

第8 野生鳥獣肉営業者の遵守すべき事項

野生鳥獣肉営業者は、次の点に留意して野生鳥獣肉を取り扱ってください。

1 野生鳥獣肉の仕入れ

野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れてください。

また、仕入れ時には、捕獲又は処理についての情報を仕入先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

2 野生鳥獣肉の取扱い

野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で異常を発見したときは、直ちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入先に連絡してください。

3 器具等の消毒

野生鳥獣肉の処理や調理、製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にし、衛生管理に努めてください。

4 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存し、一般の食肉と区別して保管してください。

5 食肉製品製造業などの施設における解体

食肉製品製造業などの施設の同一敷地内で、とさつ・解体する場合は、内臓摘出や皮はぎ等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業の施設基準に準じた施設、設備を設けてください。

また、施設を設けた場合は、営業許可申請事項変更届を提出してください。

6 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供

飲食店営業者が野生鳥獣肉を提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れ、野生鳥獣肉は、十分な加熱調理をし、生食用として食肉の提供は行わないでください。

また、野生鳥獣肉を原材料とした食肉製品を仕入れ、提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理され、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用してください。

7 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売

食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、一般の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨など健康被害を防止するための情報を明示して販売してください。

8 食肉製品製造業等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業が野生鳥獣肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

また、そうざいなどの製造においても、必ず、製造過程で十分な加熱を行うなどの殺菌工程を入れてください。

第9 情報の記録と伝達

1 情報の記録と記録表

処理した野生等獣肉のトレーサビリティを確保することで、野生鳥獣肉やそれを使った製品を回収しなければならないような事故があった場合に、迅速な対応ができ、被害を拡大させずにすみます。そのために、野生鳥獣肉に係わる営業者の方は、一つ前のステップ（どの業者からいつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を仕入れたかなど）及び一つ後のステップ（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるように、仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。

※ トレーサビリティ（trace-ability）：食品の生産・加工・販売までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって確認することが可能であること。

野生鳥獣を処理する工程において、個体管理番号で管理された個体の情報の記録は、狩猟者から処理業者へと繋がり、処理業者において記録が保存され、表示されることで、その後の加工・調理者を経て、消費者まで一つの線で結ぶことが可能となりますので、確実に記録し、その保存を行ってください。

2 流通に必要な表示

食肉や食肉を用いた製品の表示は、食品衛生法、JAS法、景品表示法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。野生鳥獣肉の場合は、それらの表示に加えて、野生鳥獣ごとに付された個体管理番号と加熱調理用である旨を表示してください。

< 野生鳥獣肉の一般的な表示の例 >

名称	一般的な名称を表示します。（商品名ではありません。） 鳥獣肉の種類、部位など
原材料名	原材料と食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します。
内容量	重量などを表示します。 （個数で良い場合もあります。）
保存方法	温度などの保存の方法を表示します。
期限表示	消費期限又は賞味期限を表示します。
製造（加工）者	製造（加工）者の氏名と製造（加工）施設の所在地を表示します。
野生鳥獣の 個体管理番号	野生鳥獣肉の管理のために、個体ごとに付した番号を表示します。
注意事項など	加熱加工用（十分に加熱してください。）などの健康被害を防止するための情報を表示します。

※ は、野生鳥獣肉の場合に追加される項目です。

※ 上記の例のほかに、原産地（「国産」など）、冷凍品及び解凍品にあってはその表示（「解凍品」など）、単価の表示（100gあたりの単価）、販売価格などの表示も必要です。

※ 必要な表示内容は、販売形態により異なりますので、販売前に最寄りの保健所にご相談ください。

野生鳥獣衛生管理記録

No. _____

【別表1】とさつ又は放血前に確認すべき事項

- ・ 高熱を呈しているもの
- ・ 全身のまひなど神経症状を呈しているもの
- ・ 跛行や歩様の蹠跟なもの
- ・ 異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの
- ・ 著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛のあるもの
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 顔面その他に異常な形を有するもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・ 下痢の著しいもの
- ・ 皮下に膿瘍が多く認められるもの

【別表2】解体前に確認すべき事項

- ・ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- ・ 著しい脱毛のあるもの
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 下痢等により尻付近が著しく汚れているもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・ 創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成しているもの

【別表3】解体時に確認すべき事項

- ・ 心筋炎、心内膜炎（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）
- ・ 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎
- ・ 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）
- ・ 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）
- ・ 胸水、腹水の増量
- ・ 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑
- ・ 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死
- ・ 腎臓の腫大、梗塞性（虚血性）の変色（壊死斑）、出血斑
- ・ 黄疸の著しいもの
- ・ 筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍
- ・ 多臓器にわたる水腫、腫瘍
- ・ 多臓器又は全身性にわたる膿瘍
- ・ 全身性の寄生虫

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
個体管理番号	No. _____
種類	
個体性別	オス ・ メス 個体年齢 幼齢 ・ 成年齢
個体体重	_____ kg
飼養期間	有 (_____ 日間) ・ 無
特記事項	

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲の方法	
捕獲者（飼養者）	氏名： _____ 狩猟登録・捕獲許可番号 連絡先： _____
放血実施の有無	有 ・ 無
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
放血場所	
捕獲個体の冷却	
飼養された鳥獣については、動物用医薬品の使用履歴	使用の有無 有 ・ 無
特記事項	

3 とさつ又は放血前に確認すべき事項

確認の方法	捕獲者等からの聞き取り	確認実施
高熱を呈していないか		有 ・ 無
全身のまひなど神経症状を呈していないか		有 ・ 無
跛行や歩様の蹠跟など異常はないか		有 ・ 無
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか		有 ・ 無
著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか		有 ・ 無
著しい削瘦はないか		有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか		有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか		有 ・ 無
著しい下痢はないか		有 ・ 無
皮下に多数の膿瘍が認められないか		有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適	備考

野生鳥獣衛生管理記録（狩猟者用）

No. 狩一 _____

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
個体管理番号	No. _____
種類	
個体性別	オス ・ メス
個体年齢	幼齢 ・ 成年齢
個体体重	kg
飼養期間	有（ 日間） ・ 無
特記事項	

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲の方法	
捕獲者（飼養者）	氏名： _____ 狩猟登録・捕獲許可番号 _____ 連絡先： _____
放血実施の有無	有 ・ 無
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
放血場所	
捕獲個体の冷却	
飼養された鳥獣 については、動物 用医薬品の使用 履歴	使用の有無 有 ・ 無
特記事項	

3 とさつ又は放血前に確認すべき事項

確認の方法	捕獲者等からの聞き取り ・ 確認実施
高熱を呈していないか	有 ・ 無
全身のまひなど神経症状を呈していないか	有 ・ 無
跛行や歩様の蹠踉など異常はないか	有 ・ 無
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか	有 ・ 無
著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか	有 ・ 無
著しい削瘦はないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無
著しい下痢はないか	有 ・ 無
皮下に多数の膿瘍が認められないか	有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適 備考

4 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有 ・ 無
著しい脱毛はないか	有 ・ 無
著しい削瘦はないか	有 ・ 無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無
創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形 成していないか	
確認結果	適 ・ 不適 備考

5 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有 ・ 無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有 ・ 無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・ 巣状の変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
多量の胸水、腹水はないか	有 ・ 無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑はないか	有 ・ 無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の 結節、壊死はないか	有 ・ 無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有 ・ 無
著しい黄疸はないか	有 ・ 無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有 ・ 無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有 ・ 無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか	有 ・ 無
全身性の寄生虫症はないか	有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適 備考

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等ハ の連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者 _____ 印
-----	--------------------

野生鳥獣衛生管理記録（処理業者用）

No. _____

1 野生鳥獣個体情報		引継記録No.	狩-
受入日時	平成 年 月 日	午前・午後	時 分
個体管理番号	No.	種類	
個体性別	オス・メス	個体年齢	幼齢・成年齢
個体体重	kg		

2 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有・無
著しい脱毛はないか	有・無
著しい消瘦はないか	有・無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有・無
顔面その他に異常な形を有していないか	有・無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	有・無
創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成していないか	
確認結果	適・不適 備考

3 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有・無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有・無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）はないか	有・無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有・無
多量の胸水、腹水はないか	有・無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑はないか	有・無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死はないか	有・無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有・無
著しい黄疸はないか	有・無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有・無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有・無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか	有・無
全身性の寄生虫症はないか	有・無
確認結果	適・不適 備考

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等への連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者	印
-----	------------	---

< 参考資料 >

関係法令等

○ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）抜粋

第 1 条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第 3 条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第 4 条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和 35 年法律 145 号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。（中略）

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第 5 条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第 6 条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

第 8 条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第 26 条第 1 項から第 3 項まで又は第 28 条第 1 項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するもの