

が相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、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、若しくは調理することを禁止することができる。

第15条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第48条 乳製品、第10条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第52条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。（以下略）



## ○ 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）

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項及び第51条の規定に基づき、営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設についての公衆衛生の見地から必要な基準を定めるものとする。

（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

（営業施設の基準）

第3条 法第51条に規定する営業施設の基準は、すべての業種に適用する共通基準にあつては別表第2のとおりとし、営業の業種別に適用する業種別基準にあつては別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により業種別基準によることができない場合であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

（基準の特例）

第4条 自動販売機を利用して行う営業その他特別の事情がある営業であつて規則で定めるものについては、別表第1から別表第3までに掲げる基準に関して、規則で必要な特例を定めることができる。

### 別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準（第2条関係）

#### 第1 施設等における衛生管理

##### 1 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼動中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- (2) 食品の製造、加工、処理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、 unnecessary 物品を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあつては、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

##### 2 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 器具、容器、機械等（以下「器具等」という。）は、衛生保持のため、その目的に応じて使用すること。
- (2) 器具等及び分解した器具等の部品は、食品への金属片、不潔異物、化学物質等の混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 器具等は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (4) 器具等及び器具等の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。
- (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録するよう努めること。

- (6) 食品に直接接する包丁、まな板、ふきん、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
- (7) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、食品への混入を防止するため、必要に応じて、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること。
- (8) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、及び乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適正にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。
- 3 ねずみ及び昆虫対策
  - (1) 施設及びその周囲においては、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝のふた等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
  - (2) 年2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- 4 廃棄物の取扱い
  - (1) 廃棄物の処理は、適正に行うこと。
  - (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。
- 5 食品等の取扱い
  - (1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検し、点検状況を記録すること。
  - (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
  - (3) 冷凍設備(常に摂氏零下15度以下を保持できる設備をいう。以下同じ。 )又は冷蔵設備(常に摂氏10度以下を保持できる設備をいう。以下同じ。 )に食品を保管する場合には、相互汚染が生じない方法で保管すること。
  - (4) 添加物は、専用の場所に保管し、使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
  - (5) 食品は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間、温度等の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- 6 使用水の管理
  - (1) 施設で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、飲用に適した水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品、添加物、器具又は容器包装(以下「食品等」という。 )に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでない。
  - (2) 水道法(昭和32年法律第177号)に規定する水道事業及び専用水道により供給される水(以下「水道水」という。 )以外の水を使用する場合には、同法第20条第3項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の登録を受けた者(以下「検査機関」という。 )において年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。また、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
  - (3) 水質検査の結果、施設で使用する水が飲用に不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
  - (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
  - (5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを定期的に確認すること。また、その結果を記録するよう努めること。
- 7 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者は、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業の場合を除き、施設又は部門ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。 )を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、知事が実施し、又は知事が適正と認めた講習会の講習を定期的に受け、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- 8 記録の作成及び保存
  - (1) 食品衛生上の危害の発生に必要の限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷、販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。
  - (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。
  - (3) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存すること。
- 9 回収・廃棄
  - (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び当該施設の所在する地域を管轄する保健所長への報告の手順を定めること。また、その手順書の作成に努めること。
  - (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
  - (3) 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、当該回収に関する公表について考慮すること。
- 10 管理運営要領の作成
 

施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底すること。
- 11 検食の保存
  - (1) 旅館、仕出し屋、弁当屋その他これらに類する営業にあっては、検食を摂氏10度以下で72時間以上保存すること。ただし、規則で定める場合は、この限りでない。
  - (2) (1)の検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録するよう努めること。
- 12 情報の提供
  - (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
  - (2) 法の規定に違反する食品等に関する情報及び消費者の健康被害(食品等に起因し、又は起因すると疑われるものであると医師により診断されたものに限る。 )に関する情報について、知事又は保健所長へ速やかに報告すること。

## 第2 従事者の衛生管理

- 1 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- 2 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- 3 下痢、腹痛等の症状又は皮膚に外傷のある従事者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること。
- 4 従事者は、作業場内では清潔な作業着及び専用の履物を使用し、必要に応じ帽子又はマスクを着用すること。
- 5 従事者は、常に爪を短く切り、清潔にするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- 6 従事者は、食品の取扱作業中、たん又はつばをはくこと等の行動は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

## 第3 従事者に対する教育訓練

営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等及び施設で使用する水の衛生的な取扱方法、汚染防止の方

法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

#### 別表第2 共通基準(第3条関係)

##### 1 営業施設の構造等

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所にあること。
- (2) 施設は、隔壁等により外部及び住居その他の営業以外の用途に供する場所と区画すること。
- (3) 作業場は、取り扱う食品の品目及び数量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 作業場は、それぞれの使用目的に応じて、隔壁その他適当な方法によりそれぞれ区画すること。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (5) 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。
- (6) 作業場のうち水を使用する場所の内壁は、床面から少なくとも1メートルの高さまでは耐水性を有し、清掃しやすい構造であること。
- (7) 作業場のうち水を使用する場所の床は、不浸透性材料(コンクリート、タイル等污水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で作り、排水が良好であり、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (8) 作業場は、換気が十分にできる構造又は設備を有すること。
- (9) 作業場は、採光又は照明により作業に十分な明るさを保つことができる構造又は設備を有すること。
- (10) 作業場には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための設備を整えること。
- (11) 作業場には、従事者専用の手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (12) 更衣室又は更衣場所を設けること。
- (13) 便所には、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。

##### 2 食品取扱設備

- (1) 取り扱う食品の品目及び数量に応じた器具等を備えること。
- (2) 固定された器具等又は移動の困難な器具等は、相互に汚染せず、かつ、清掃しやすい位置に配置すること。
- (3) 作業場には、食品及び器具等を洗浄するための流水式洗浄設備を備えること。
- (4) 作業場には、食品、原材料、器具等を衛生的に保管するための設備を備えるとともに、必要に応じて食品専用の運搬器具を備えること。
- (5) 添加物を使用する作業場には、専用の保管設備及び正確な計量器を備えること。
- (6) 冷凍、冷蔵、加熱、殺菌、圧搾等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計その他必要な計器類を備えること。
- (7) 作業場には、十分な容積を有し、かつ、清掃しやすく、廃液及び臭気の漏れない構造の廃棄物容器を備えること。

##### 3 給水

- (1) 水道水又は検査機関によって飲用に適すると認められた水が導水管から十分に供給されていること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、給水設備に殺菌装置又は浄水装置を備えること。

#### 別表第3 業種別基準(第3条関係)

##### 1 飲食店営業

- (1) 調理室と客席とを区画し、必要に応じて配膳室及び放冷室を設けること。
- (2) 客席には、客の利用しやすい場所に、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (3) 調理室には、器具等の殺菌設備を備えること。
- (4) 直接食用に供する食品の調理に用いる器具等は、他の器具等と区別して備えること。
- (5) 食肉販売業の施設において自家製ソーセージ(原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充てんした後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。)を調理する場合には、次に掲げる構造及び設備を有すること。

- ア 前処理室(食肉販売業の処理室と兼ねることができる。)、調理室及び調合計量室を設けること。
- イ 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具等を備えること。
- ウ 製品を原料肉と完全に区画して保管することができる冷蔵設備を備えること。
- エ 製品の中心部の温度を測定する温度計、原料肉の水素イオン濃度を測定する装置及び各工程で行う検査のための細菌検査装置を備えること。
- オ 器具等を洗浄するための給湯設備を備えること。

##### 11 食肉処理業

- (1) 荷受室、とさつ解体室、処理室及び包装室を設けること。ただし、鳥獣のとさつ又は解体を行わない場合には、荷受室及びとさつ解体室を設けないことができる。
- (2) 処理前の生体又はとたいの搬入場所は、処理後の食肉の搬出場所と別に設けること。
- (3) 処理台、肉切機、肉ひき機、包装機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (4) とさつ解体室には、湯漬機、脱羽機その他必要な器具等を備えること。
- (5) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

##### 12 食肉販売業(包装された食肉のみを販売する営業については、(3)のみを適用する。)

- (1) 処理室及び売場を設けること。
- (2) 処理室には、処理台、肉切機、肉ひき機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 陳列又は保管のための冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

##### 13 食肉製品製造業

- (1) 原料置場、原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 製造室には、くん煙機、湯煮槽、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 冷蔵設備は、原料置場、漬込み場及び製品置場の区別があること。
- (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

##### 32 そうざい製造業

- (1) 原料置場、製造室、放冷室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 加熱設備、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。



○ 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）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止）

第 8 条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第 1 項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第 11 条第 1 項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第 13 条第 1 項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可）

第 9 条 学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第 7 条第 2 項第 5 号に掲げる特定鳥獣の数の調整の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等を行う者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第 28 条第 1 項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
  - 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
  - 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。
- 2 前項の許可を受けようとする者は、環境省令で定めるところにより、環境大臣又は都道府県知事に許可の申請をしなければならない。
- 3 環境大臣又は都道府県知事は、前項の許可の申請があったときは、当該申請に係る捕獲等又は採取等が次の各号のいずれかに該当する場合を除き、第 1 項の許可をしなければならない。
- 一 捕獲等又は採取等の目的が第 1 項に規定する目的に適合しないとき。
  - 二 捕獲等又は採取等によって鳥獣の保護に重大な支障を及ぼすおそれがあるとき（生態系に係る被害を防止する目的で捕獲等又は採取等をする場合であって、環境省令で定める場合を除く。）。
  - 三 捕獲等又は採取等によって生態系の保護に重大な支障を及ぼすおそれがあるとき。
  - 四 捕獲等又は採取等に際し、住民の安全の確保若しくは環境省令で定める区域（以下「指定区域」という。）の静穏の保持に支障を及ぼすおそれがあるとき。

4 ～略

（鳥獣の放置等の禁止）

第 18 条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

（狩猟免許）

第 39 条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

- 2 狩猟免許は、網・わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。
- 3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行う者は、当該猟法の種

類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第 11 条第 1 項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類	狩猟免許の種類
銃器以外の猟具を使用する法定猟法	網・わな猟免許
装薬銃を使用する猟法	第一種銃猟免許
空気銃を使用する猟法	第二種銃猟免許

- 4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

（狩猟者登録）

第 55 条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第 11 条第 1 項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

- 2 前項の登録（以下「狩猟者登録」という。）の有効期間は、当該狩猟者登録を受けた年の 10 月 15 日（狩猟者登録を受けた日が同月 16 日以後であるときは、その狩猟者登録を受けた日）からその日の属する年の翌年の 4 月 15 日までとする。ただし、北海道においては、当該狩猟者登録を受けた年の 9 月 15 日（狩猟者登録を受けた日が同月 16 日以後であるときは、その狩猟者登録を受けた日）からその日の属する年の翌年の 4 月 15 日までとする。

○ 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号）抜粋

第 1 章 総則

（目的）

第 1 条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害を防止することを目的とする。

（基本原則）

第 2 条 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。

第 5 章 雑則

（動物を殺す場合の方法）

第 40 条 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。

- 2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

## ○ と畜場法（昭和28年法律第114号）抜粋

（この法律の目的）

第1条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正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じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

- 第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。
- 2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。
- 3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後1年以上の牛若しくは馬又は1日に10頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。
- 4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。
- 5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

（と畜場の衛生管理）

第6条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

（獣畜のとさつ又は解体）

- 第13条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。
- 一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜（生後1年以上の牛及び馬を除く。）をとさつする場合
  - 二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合
  - 三 獣畜が難産、産褥麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合
  - 四 その他政令で定める場合
- 2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第1号又は第4号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。
- 3 略

（獣畜のとさつ又は解体の検査）

- 第14条 と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。
- 2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。
- 3～8 略

（譲受けの禁止）

第15条 何人も、第13条第2項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第3項（同条第4項において準用する場合及び同条第5項の規定の適用がある場合を含む。）の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する目的で譲り受けてはならない。

（とさつ解体の禁止等）

- 第16条 都道府県知事は、第14条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体により病気を伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。
- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
  - 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
  - 三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

## ○ と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）抜粋 <と畜場施設基準>

（一般と畜場の構造設備の基準）

- 第1条 と畜場法（以下「法」という。）第5条第1項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。
- 一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉（食用に供する内臓を含む。第5号において同じ。）の取引が行われ、かつ、都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。）が特に必要があると認められた場合には、取引室を有すること。
  - 二 係留所には、生後1年以上の牛及び馬については1頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料（石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
  - 三 生体検査所は、次の要件を備えること。
    - イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。
    - ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
    - ハ 法第14条第1項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
    - ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第8条第2項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
  - 四 処理室は、次の要件を備えること。
    - イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。
    - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
    - ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも1.2メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
    - ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
  - ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
  - ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第14条第2項又は第3項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
  - ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第9条に規定する措置及び第8条第2項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
  - チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。

- リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、ウイルスを伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
  - イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
  - ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
  - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。
  - イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばい排水溝が設けられていること。
  - ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも1.2メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
  - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
  - ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
  - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 十一 その他都道府県（保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。）が条例で定める構造設備を有すること。

（簡易と畜場の構造設備の基準）

- 第2条 法第5条第1項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。
- 一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。
  - 二 処理室は、次の要件を備えること。
    - イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。
    - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばい排水溝が設けられていること。
    - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
    - ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
    - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
  - 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
  - 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
  - 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
    - イ 汚物だめ並びに汚物だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
    - ロ 汚物だめ及び汚物だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
    - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

## ○ 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）抜粋

### 第1章 総則

（目的）

第1条 この法律は、食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（国及び都道府県等の責務）

第1条の2 国、都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、家きんの生産の実態及び食鳥の疾病の発生の状況を踏まえ、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止するための必要な措置を講じなければならない。

（定義）

第2条 この法律において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食鳥 鶏、あひる、七面鳥その他一般に食用に供する家きんであつて政令で定めるものをいう。
- 二 食鳥とたい とさつし、及び羽毛を除去した食鳥であつて、その内臓を摘出する前のものをいう。
- 三 食鳥中抜とたい 食鳥とたいからその内臓を摘出したものをいう。
- 四 食鳥肉等 その内臓を摘出した後の食鳥の肉、内臓、骨及び皮をいう。
- 五 食鳥処理 次に掲げる行為をいう。
  - イ 食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。
  - ロ 食鳥とたいの内臓を摘出すること。
- 六 食鳥処理場 食鳥処理を行うために設けられた施設をいう。

### 第4章 食鳥検査等

（食鳥検査）

- 第15条 食鳥処理業者は、食鳥をとさつしようとするときは、その食鳥の生体の状況について都道府県知事が行う検査を受けなければならない。
- 2 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出しようとするときは、その食鳥とたいの体表の状況について都道府県知事が行う検査（以下「脱羽後検査」という。）を受けなければならない。
- 3 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出したときは、その内臓及び食鳥中抜とたいの内壁の内側面の状況について都道府県知事が行う検査（以下「内臓摘出後検査」という。）を受けなければならない。
- 4～7 略

（認定小規模食鳥処理業者に係る食鳥検査の特例）

- 第16条 一の食鳥処理場において食鳥処理をしようとする食鳥の羽数が政令で定める数以下である食鳥処理業者は、当該食鳥に係る第5項の確認に関し、その確認の方法その他厚生労働省令で定める事項を記載した確認規程を作成し、これを都道府県知事に提出して、その確認規程が厚生労働省令で定める基準に適合する旨の認定を受けることができる。
- 2 前項の認定を受けた食鳥処理業者（以下「認定小規模食鳥処理業者」という。）は、確認規程を変更しようとするときは、都道府県知事の認定を受けなければならない。
- 3 認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場における食鳥処理については、前条第1項から第3項までの規定は、適用しない。
- 4 認定小規模食鳥処理業者は、その認定に係る食鳥処理場において食鳥処理をする食鳥の羽数が政令で定める数を超えない範囲内で食鳥処理をしなければならない。

5 認定小規模食鳥処理業者は、その認定に係る食鳥処理場における食鳥処理に際し、厚生労働省令で定めるところにより、食鳥処理衛生管理者に、食鳥の生体の状況、食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況（次条第3号から第5号までに規定する食鳥とたいを譲り受けた場合にあっては、内臓を摘出した当該食鳥とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況）について、確認規程（第2項の規定による変更の認定があったときは、その変更後のもの）に定める方法に従って、厚生労働省令で定める基準に適合するか否かの確認をさせなければならない。

6～9 略

（持出し等の禁止）

第17条 何人も、食鳥検査に合格した後又は前条第5項の厚生労働省令で定める基準に適合する旨の同項の確認がされた後でなければ、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を食鳥処理場外に持ち出してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当するときは、この限りでない。

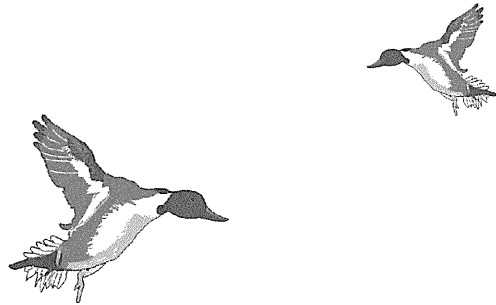
一～七 略

2 届出食肉販売業者は、脱羽後検査に合格した食鳥とたいを認定小規模食鳥処理業者以外の者に譲り渡してはならない。

（譲受けの禁止）

第18条 何人も、食鳥処理場以外の場所で食鳥処理をした食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等又は前条の規定に違反して食鳥処理場の外に持ち出された食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。次項において同じ。）の用に供する目的で譲り受けてはならない。

2 認定小規模食鳥処理業者以外の者は、届出食肉販売業者から、脱羽後検査に合格した食鳥とたいを食品として販売の用に供する目的で譲り受けてはならない。



## ○ 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）抜粋

（法律の目的）

第1条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

（定義等）

第2条 この法律で「農林物資」とは、次の各号に掲げる物資をいう。ただし、酒類並びに薬事法（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品、医薬部外品及び化粧品を除く。

一 飲食物品及び油脂

二 農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料又は材料として製造し、又は加工した物資（前号に掲げるものを除く。）であつて、政令で定めるもの

2 この法律で「規格」とは、農林物資の品質（その形状、寸法、量目又は荷造り、包装等の条件を含む。以下同じ。）についての基準及びその品質に関する表示（名称及び原産地の表示を含み、栄養成分の表示を除く。以下同じ。）の基準をいう。

3 この法律で「日本農林規格」とは、第七条の規定により制定された規格であつて、次に掲げる農林物資の品質についての基準を内容とするものをいう。

一 品位、成分、性能その他の品質についての基準（次号及び第三号に掲げるものを除く。）

二 生産の方法についての基準

三 流通の方法についての基準

4 前項第二号又は第三号に掲げる基準に係る日本農林規格は、生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められる農林物資について制定することができる。

5 この法律で「登録認定機関」又は「登録外国認定機関」とは、それぞれ第17条の2第1項又は第19条の10において準用する同項の規定により農林水産大臣の登録を受けた法人をいう。

第五章 品質表示等の適正化

（製造業者等が守るべき表示の基準）

第19条の13 内閣総理大臣は、飲食物品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食物品（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

2・3 略



○ 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

（定義）

第 2 条 この法律で「事業者」とは、商業、工業、金融業その他の事業を行う者をいい、当該事業を行う者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者は、次項及び第 11 条の規定の適用については、これを当該事業者とみなす。

2 この法律で「事業者団体」とは、事業者としての共通の利益を増進することを主たる目的とする二以上の事業者の結合体又はその連合体をいい、次に掲げる形態のものを含む。ただし、二以上の事業者の結合体又はその連合体であつて、資本又は構成事業者（事業者団体の構成員である事業者をいう。第 20 条において同じ。）の出資を有し、営利を目的として商業、工業、金融業その他の事業を営むことを主たる目的とし、かつ、現にその事業を営んでいるものを含まないものとする。

一 二以上の事業者が社員（社員に準ずるものを含む。）である一般社団法人その他の社团

二 二以上の事業者が理事又は管理人の任免、業務の執行又はその存立を支配している一般財団法人その他の財団

三 二以上の事業者を組員とする組合又は契約による二以上の事業者の結合体

3 この法律で「景品類」とは、顧客を誘引するための手段として、その方法が直接的であるか間接的であるかを問わず、くじの方法によるかどうかを問わず、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引（不動産に関する取引を含む。以下同じ。）に付随して相手方に提供する物品、金銭その他の経済上の利益であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

4 この法律で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

（不当な表示の禁止）

第 4 条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第六条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

行政機関相談先

< 食品衛生に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
東讚保健福祉事務所 衛生課	さぬき市津田町津田 930 番地 2	0879(29)8272
中讚保健福祉事務所 衛生課	丸亀市土器町東八丁目 526 番地	0877(24)9964
西讚保健福祉事務所 衛生課	観音寺市坂本町七丁目 3 番 18 号	0875(25)4383
小豆総合事務所 衛生課	小豆郡土庄町洲崎甲 2079-5	0879(62)1374
食肉衛生検査所 精密検査課	坂出市江尻町 1355 番地	0877(45)5132
香川県健康福祉部生活衛生課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3179

高松市内に施設がある場合

高松市保健所 生活衛生課	高松市桜町一丁目 10 番 27 号	087(839)2865
--------------	--------------------	--------------

< 農業被害防止や有効活用に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
香川県農政水産部農業経営課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3411
	イノシシ肉料理レシピ集に関すること	087(832)3404

< 狩猟に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
香川県環境森林部みどり保全課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3212

< 有害鳥獣捕獲に関すること >

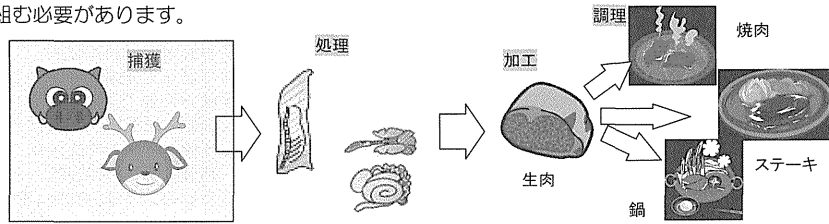
各市町の鳥獣害担当課へ



# 狩猟者のための

## 野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン

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、狩猟から処理、販売、そして消費者まで、衛生的で安全な食肉の取扱いに取り組む必要があります。

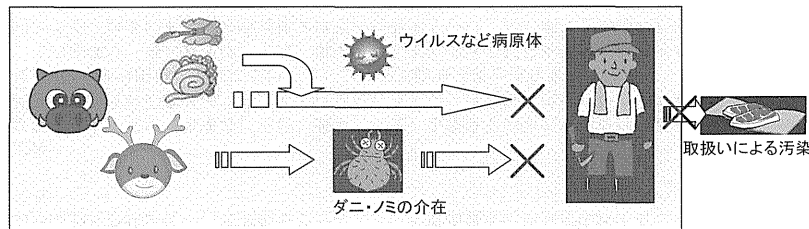


注意しなければならないことは、野生鳥獣やその肉は、牛や豚などの家畜と違って、飼養管理されたものではないことや、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引きされていることから、取扱いや食べることに伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いことです。

### ○ 野生鳥獣の取扱いで注意しなければならないことは？

まず、野生動物を狩猟者が捕獲し、とさつ、放血、搬送するときに、野生鳥獣から人（狩猟者）に感染する動物由来感染症を防ぐことです。野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な飼養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。



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。

### ○ 野生鳥獣の肉の取扱いや食べることで、注意しなければならないことは？

野生鳥獣肉を食用として活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、

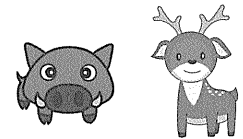
- ① 野生鳥獣が元々病気を持っている場合
- ② とさつ、解体及び加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合

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、汚染を避けることができます。

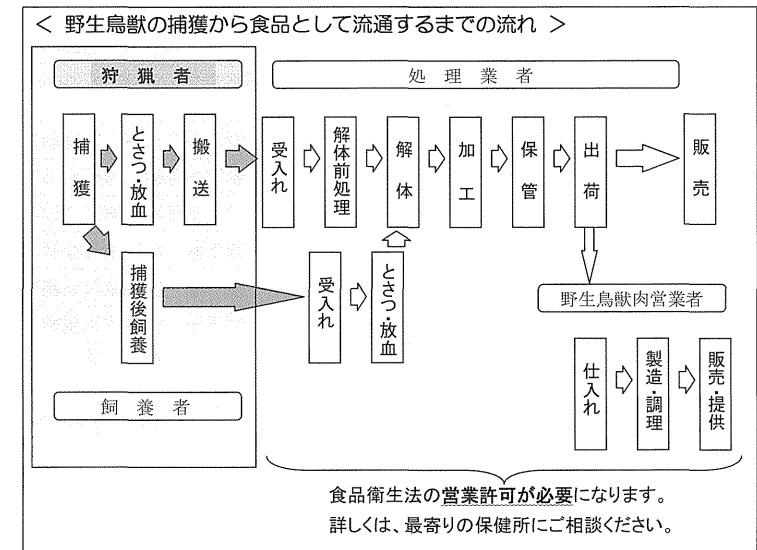
この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症を防ぐことができます。



### ○ 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



作業前・作業中の手洗い



○ 狩猟者が作業工程で注意すべきこと

(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 狩猟者がとさつをする時点で、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 削瘦が著しいもの
- ウ 奇形が見られるもの

- エ 体表に水泡やびらん、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 皮下に高度の膿瘍又は潰瘍が3か所以上認められるもの
- キ その他見ただ目で明らかな異常が見られるもの

外見の異常がある鳥獣を排除！

・病原体をつけない

ふやさない

死滅させる



- 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、出来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。

(3) 搬送・解体

捕獲した野生鳥獣は、内臓を摘出せずに処理施設に搬入してください。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

理施設に搬入すること。

- ② と体及び摘出した内臓を、処理施設へ速やかに搬入できない場合は、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) 野生動物を食肉用として飼養する場合



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を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品名、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の使用履歴に関する情報を提供すること。

< 安全な食肉を供給するためのポイント！ >

**捕獲した野生鳥獣の外見をよく観察することが一番大切！**

観察しなければならぬことは…

- ・高熱を呈していないか
- ・全身のまひなど神経症状を呈していないか
- ・跛行や歩様の蹠跟など異常はないか
- ・著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか
- ・著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか
- ・著しい削瘦はないか
- ・顔面その他に異常な形を有していないか
- ・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
- ・著しい下痢はないか
- ・皮下に多数の膿瘍が認められないか



参考様式を使ってチェック！

< ガイドラインの食品に関する問い合わせ先 >

名 称	所 在 地	電話番号
東讃保健福祉事務所 衛生課	さぬき市津田町津田 930 番地 2	0879(29)8272
中讃保健福祉事務所 衛生課	丸亀市土器町東八丁目 526 番地	0877(24)9964
西讃保健福祉事務所 衛生課	観音寺市坂本町七丁目 3 番 18 号	0875(25)4383
小豆総合事務所 衛生課	小豆郡土庄町洲崎甲 2079-5	0879(62)1374
食肉衛生検査所 精密検査課	坂出市江尻町 1355 番地	0877(45)5132
高松市保健所 生活衛生課	高松市桜町一丁目 10 番 27 号	087(839)2865
香川県健康福祉部生活衛生課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3179

< 参考様式 >

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	k g		
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		

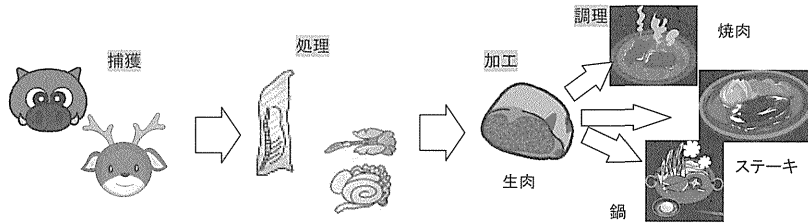
3 とさつ又は放血前に確認すべき事項

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
跛行や歩様の蹠踵など異常はないか		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
著しい消瘦はないか		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

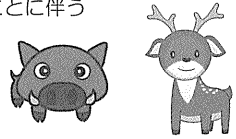
# 野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者 のための

## 野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン

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、狩猟から処理、販売、そして消費者まで、衛生的で安全な食肉の取扱いに取り組む必要があります。



注意しなければならないことは、野生鳥獣やその肉は、牛や豚などの家畜と違って、飼養管理されたものではないことや、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引されていることから、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ことです。



○ 野生鳥獣の肉の取扱いや食べることで、注意しなければならない衛生上のリスクとは？

野生鳥獣肉を食用として活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等を持っている場合
- ② とさつ、解体、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。

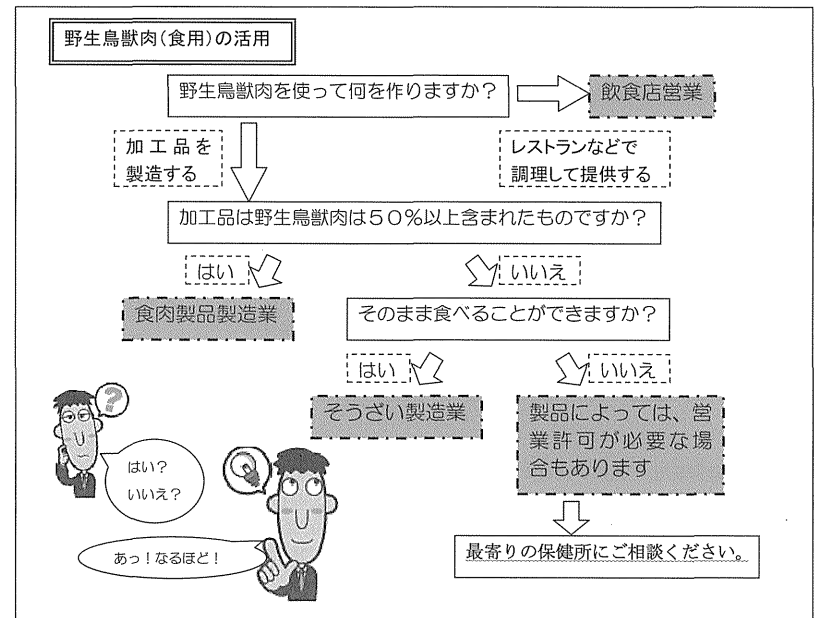
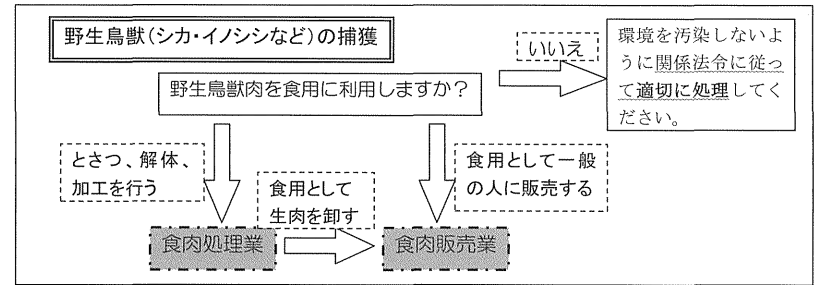
①は、特殊な病気でない限り、しっかりと加熱することで感染の危険性は除去されます。

②は、正しい作業手順で行うことにより、汚染を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、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症を防ぐことができます。

○ 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を行うことが重要です。



※ 食品衛生法が適用されるのは、あくまでも「業」として行われる範囲です。自家消費のために行われる解体作業は許可対象ではありません。

- (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）以外の獣畜若しく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、若しくは解体する営業、及び食肉を細切し食肉販売業に食肉

を御売りする営業

- (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
- (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摂食される煮物、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

作業前・作業中の手洗い

### ○ 野生鳥獣肉を取り扱ううえで注意すべきこと

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。

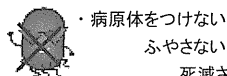
また、仕入れ時には、捕獲又は処理についての情報を仕入れ先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがなければ確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

#### 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色や臭い等の異常を発見したときは、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入れ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に行い、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。

死滅させる

#### 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体を解体する場合は、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、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。



### 9 製品の表示

食品を流通させるためには、食品衛生法のほか、JAS法、景品表示法、計量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。

そのため、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）、単位価格の表示（100g あたりの単価）、販売価格などの表示も必要です。

#### < 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、個体ごとに付与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。

#### < 狩猟に関する問い合わせ先 >

みどり保全課 087(832)3231

#### < 有害鳥獣捕獲に関する問い合わせ先 >

各市町役場 鳥獣害担当へ

#### < 農業被害防止や有効利用に関する問合せ先 >

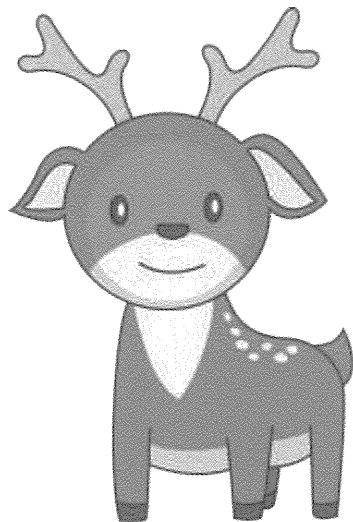
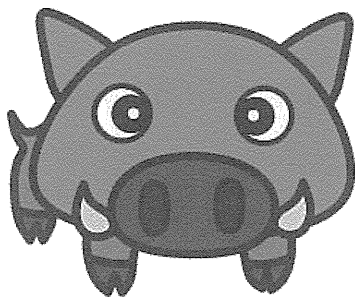
農業経営課 087(832)3411

「イノシシ肉料理レシピ集」に関すること 087(832)3404

#### < 食品衛生に関する問い合わせ先 >

名 称	所 在 地	電話番号
東讃保健福祉事務所 衛生課	さぬき市津田町津田 930 番地 2	0879(29)8272
中讃保健福祉事務所 衛生課	丸亀市土器町東八丁目 526 番地	0877(24)9964
西讃保健福祉事務所 衛生課	観音寺市坂本町七丁目 3 番 18 号	0875(25)4383
小豆総合事務所 衛生課	小豆郡土庄町測崎甲 2079-5	0879(62)1374
食肉衛生検査所 精密検査課	坂出市江尻町 1355 番地	0877(45)5132
高松市保健所 生活衛生課	高松市桜町一丁目 10 番 27 号	087(839)2865
香川県健康福祉部生活衛生課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3179

# 高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン



平成 24 年 4 月

高 松 市

## 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	10
(1) 捕獲	10
(2) とさつ・放血	10
(3) 搬送	11
(4) 野生鳥獣の飼養	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・販売に係る措置	14
(10) 廃棄物等の処理	14
3 清掃および消毒	14
4 野生鳥獣肉の自主検査	14
第7 野生鳥獣肉衛生責任者の選任	15
第8 野生鳥獣肉営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

## 第1 ガイドラインの基本的考え方

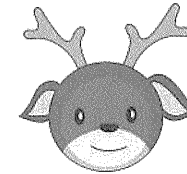
イノシシやニホンジカ、カモなどの野生鳥獣を食肉として有効に活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

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、と畜場や食鳥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、高松市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。）および捕獲後飼養、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。）および捕獲後飼養、繁殖を行ったシカ



狩猟者、食肉処理業者、販売業者およ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、

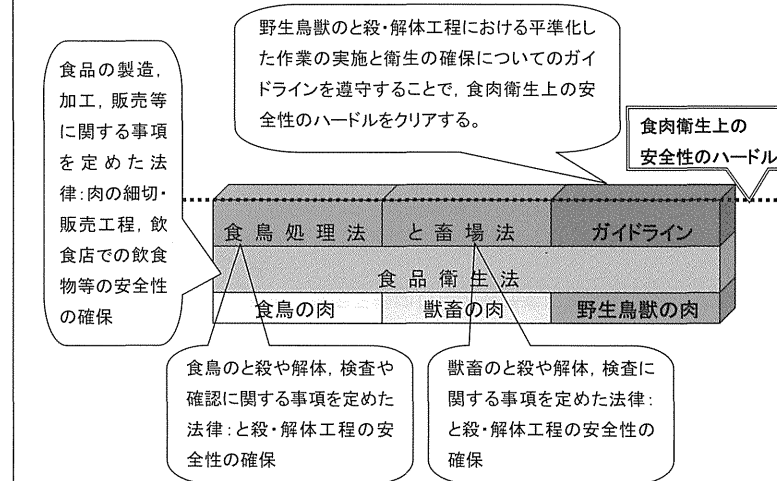
- ① 野生鳥獣が元々病気等を持っている場合
- ② とさつ、解体および加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合の2つが考えられます。

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、野生鳥獣肉を食す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

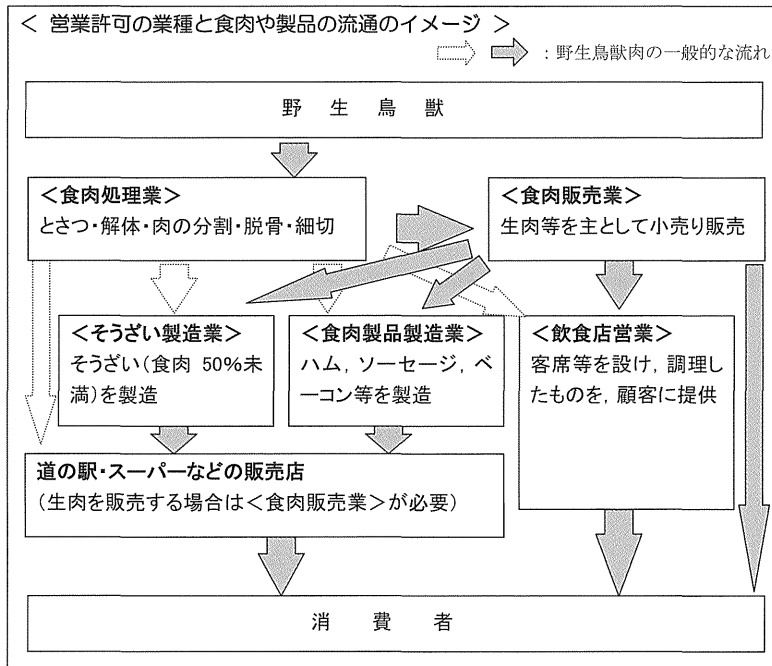
#### 1 ガイドラインで使用する用語の定義

- (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および捕獲後に飼養、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または同法第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）までの全部または一部を行うこと。（枝肉の細切のみを行うことを除く。狩猟また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および飼養者を除く。）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（とさつおよ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）以外の獣畜また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、または解体する営業、と畜場また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、およ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（骨および臓器を含む。）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、また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、酢の物およ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、重症となることがある。	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る。 乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合がある。	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

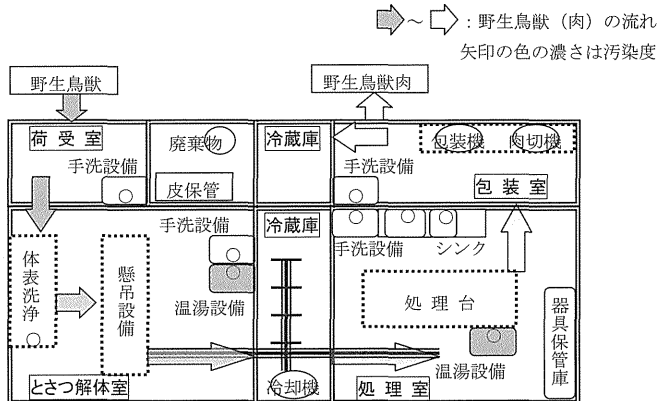
営業として、野生鳥獣を食用に供するために処理するには、食品衛生法第52条の規定に基づく営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

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、と畜場法および食鳥処理法に準じます。

- ① 搬入された野生鳥獣の生体また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、と体また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（けんちよう）設備また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 >



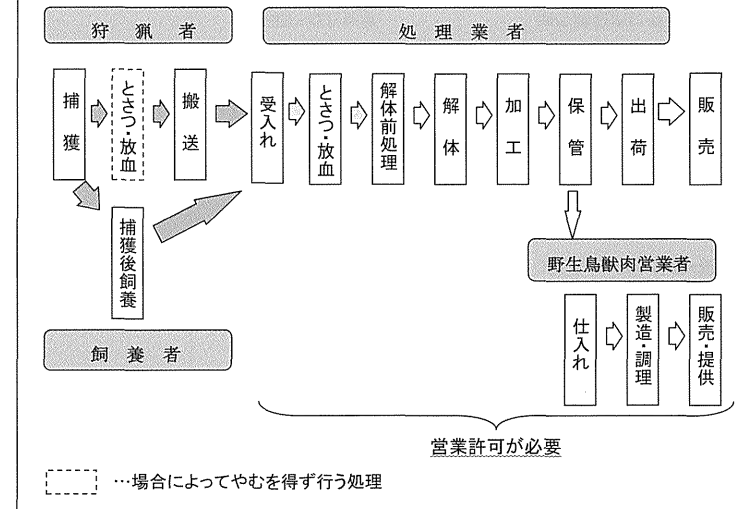
## 第6 作業工程別の衛生管理

### 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、狩猟者、飼養者、処理業者、野生鳥獣肉営業者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 作業工程別の遵守すべき事項

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または潰瘍が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、野生鳥獣を銃猟する場合またはわな猟で捕獲した野生鳥獣を、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するとともに、下記に掲げる事項について遵守してください。

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、捕獲した場所において、下記に掲げる事項を遵守の上、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 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・放血前に、別表1に定める項目について確認し、その結果を記録簿に記載すること。
- ④ とさつ・放血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、とさつ・放血を行ってはならない。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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 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。
- ② とさつ・放血前に、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。
- ③ とさつ・放血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。
- ④ とさつ、放血は、とさつ解体室で行うこと。
- 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、捕獲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、やむをえず捕獲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 と体および摘出した内臓を、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。