

限る。)	汚水処理施設（下水道への接続その他の知事が適当であると認める方法により汚水を処理する場合を除く。）が設けられていること。	<p>の移動を連結されたパイプを通して行う機能を有するものであること。</p> <p>2 冷却設備、冷蔵設備及び加熱設備には、正確な温度調節ができる装置が備えられていること。</p> <p>3 加熱殺菌設備には、温度変化を記録することができる装置が備えられていること。</p> <p>4 血液を処理するために必要な温水又は蒸気が十分に供給できる設備が備えられていること。</p>
九 食肉製品製造業		<p>1 処理室、製造室その他の食肉を扱う区画には、温度を管理することが可能な設備が備えられていること。</p>

参考資料8
岐阜県食品衛生法施行細則（昭和48年6月1日岐阜県規則第68号） 抜粋

（趣旨）

第一条 この規則は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「省令」という。）、食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令（平成二十一年内閣府・厚生労働省令第七号。以下「命令」という。）及び岐阜県食品衛生法施行条例（平成十二年岐阜県条例第七号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（食品衛生監視員に対する権限の委任）

第六条 保健所長は、食品衛生監視員が即時処分をしなければ危害が発生するおそれがあると認める場合等緊急を要する場合に限り、次に掲げる事務を食品衛生監視員に行わせることができる。

- 一 法第二十八条第一項の規定により必要な報告を求めること。
 - 二 法第五十四条及び第五十五条の規定による処分のうち、食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、食品衛生上の危害を除去するために必要な最少限度の措置をとることを命じ、又は必要最少限度の営業の一部禁止を命ずること。
- 2 食品衛生監視員は、前項の規定による事務を行う場合には命令様式第二号によるその身分を示す証票を携帯し、及び関係者にこれを提示しなければならない。

（作業場に動物を入れることができる場合）

第七条 条例別表第一の一の項第十号に規定する規則で定める場合は、飲食店営業施設又は喫茶店営業施設であつて、調理場と客席とが壁等（カウンターを除く。）により区分されている等衛生上支障がないと知事が認める構造及び施設を有する施設のうち、客席に限つて動物を入れる場合とする。

（飲用に供することが適当である水）

第九条 条例別表第一の一の項第一号及び第六号並びに条例別表第二の一の項並びに別表一の項に規定する飲用に供することが適当である水は、次の各号のいずれかに該当するものとする。

- 一 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道から直接給水される水
- 二 飲料水供給施設（市町村が設置した計画給水人口が百人未満の水道であつて、水道事業に準じた毎月検査その他の維持管理が実施されているものに限る。）から直接給水される水
- 三 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和三十五年法律第二十号）第二条第一項に規定する特定建築物の給水設備から直接給水される水
- 四 前三号に掲げるもののほか、水質基準に関する省令（平成十五年厚生労働省令第一

号)に規定する基準のうち、一般細菌、大腸菌、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、塩化物イオン、有機物(全有機炭素(TOC)の量)、pH値、味、臭気、色度及び濁度に係る基準を満たす水

(業種別基準の内容)

第十条 条例別表第二に規定する基準の内容は、おおむね別表に掲げるとおりとする。

(営業の廃止届出)

第十三条 条例第六条の規定による営業の廃止届出書には、次に掲げる事項を記載しなければならない。

- 一 届出者の氏名、住所及び生年月日(法人の場合にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 二 営業所の名称、所在地等
- 三 営業の種類、許可番号及び許可年月日
- 四 廃止年月日
- 五 廃止の理由

別表(第十条関係)

区分	基準の内容
一 条例別表第二一の項業種の区分の欄に掲げる業種に関するもの	<p>1 条例別表第二一の項に規定する流水式の器具等洗浄設備の内容 飲用に供することが適当である水が十分に供給できる給水装置及び器具等が洗浄できる十分な容積を持つ洗浄槽等を備えたものであること。</p> <p>2 条例別表第二一の項に規定する流水式の手洗設備の内容 飲用に供することが適当である水が十分に供給できる給水装置及び手指の洗浄消毒が十分に行える大きさ(湛(たん)水部分が、幅三百ミリメートル以上奥行き二百二十ミリメートル以上)の洗浄槽等を備えたものであること。</p>
二 飲食店及び喫茶店営業に関するもの	<p>1 条例別表第二一の項構造等に関する基準の欄第二号に規定する基準(以下「区画基準」という。)の内容</p> <p>イ 原料保管室、前処理室、調理室、調製室、客室等に区画されていること。</p> <p>ロ ボイラー室、事務室等は、別室又は別棟とされていること。</p> <p>2 条例別表第二一の項器具等に関する基準の欄第一号及び第九号の規定により備えるべき器具等の基準(以下「設備基準」という。)の内容</p> <p>イ 中心温度計、水素イオン濃度メーターその他の簡易な検査装置が備えられていること。</p> <p>ロ 添加物、調味料等を計量するための装置が備えられていること。</p>
九 食肉処理業	1 区画基準の内容

に関するもの	<p>イ 荷受室、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵庫等に区画されていること。</p> <p>ロ ボイラー室、事務室等は、別室又は別棟とされていること。</p> <p>2 設備基準の内容</p> <p>イ 食肉の運搬又は配達の用に供する容器は、適当なおおいがあり、洗浄しやすく、及び汚液がもれないものであること。</p> <p>ロ 食肉の運搬又は配達の用に供する容器が直接床に接することを防ぐためのすのこ等が備えられていること。</p>
十 食肉販売業に関するもの	1 区画基準の内容 枝肉取扱室、精肉取扱室、冷蔵庫等に区画されていること(包装食肉のみを販売する場合であつて、区画された専用の冷蔵設備が備えられている場合を除く。)
十一 食肉製品製造業に関するもの	<p>1 区画基準の内容</p> <p>イ 処理室、解凍室、副原料等保管室、製造室、包装室、原料肉用冷蔵室、製品用冷蔵室等に区画されていること。</p> <p>ロ ボイラー室、くん煙室、ボイラー室、事務室等は、別室又は別棟とされていること。</p> <p>2 設備基準の内容</p> <p>細切装置、注入機、計量機、充てん機、くん煙装置、包装機等が備えられていること。</p>

参考資料9 行政機関相談先一覧

■農作物の鳥獣被害及び獣肉の利活用に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜県 農政部 農村振興課	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-8422
岐阜農林事務所	岐阜市藪田南 5-14-53	058-213-7904
西濃農林事務所	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
揖斐農林事務所	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
中濃農林事務所	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
郡上農林事務所	郡上市八幡町初音 1727-2	0575-67-1111
可茂農林事務所	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
東濃農林事務所	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
恵那農林事務所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
下呂農林事務所	下呂市萩原町羽根 2605-1	0576-52-3111
飛騨農林事務所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111

■食品の衛生及び営業許可に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜保健所	各務原市那加不動丘 1-1	058-380-3003
岐阜保健所本巣山県センター	岐阜市藪田南 5-14-53	058-213-7269
西濃保健所	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
西濃保健所揖斐センター	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
関保健所	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
関保健所郡上センター	郡上市八幡町初音 1727-2	0575-67-1111
中濃保健所	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
東濃保健所	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
恵那保健所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨保健所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111
飛騨保健所下呂センター	下呂市萩原町羽根 2605-1	0576-52-3111

■食肉の検査に関すること

名 称	住 所	電話番号
食肉衛生検査所	大垣市林町3-167-1	0584-82-2700

■野生鳥獣の捕獲に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜県 環境生活部 自然環境保全課	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-8231
岐阜地域環境局室	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-1920
西濃振興局 環境課	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111

西濃振興局 揖斐事務所 環境課	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
中濃振興局 環境課	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
中濃振興局 中濃事務所 環境課	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
東濃振興局 環境課	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
東濃振興局 恵那事務所 環境課	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨振興局 環境課	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111

■家畜伝染病に関すること

名 称	住 所	電話番号
中央家畜保健衛生所	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
中濃家畜保健衛生所	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
東濃家畜保健衛生所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨家畜保健衛生所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111

平成25年度 厚生労働科学研究
「野生鳥獣由来食肉の安全性確保」研究班

**野生鳥獣食肉の安全性確保に関する
報告書**

～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～

2014年3月

野生鳥獣由来食肉の安全性確保研究班

201327006A 別冊 (CD-R 1枚有)

平成25年度 厚生労働科学研究
「野生鳥獣由来食肉の安全性確保」研究班

野生鳥獣食肉の安全性確保に関する 報告書

～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～

2014年3月

野生鳥獣由来食肉の安全性確保研究班

平成25年度 厚生労働科学研究
「野生鳥獣由来食肉の安全性確保」研究班

野生鳥獣食肉の安全性確保に関する 報告書

～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～

2014年3月

野生鳥獣由来食肉の安全性確保研究班

目次

はじめに

I. 問題点の整理.....	6
1. 食肉利用のリスクとは	6
2. 家畜における現状の食品由来リスク回避措置の現状	7
3. 野生鳥獣の食肉利用をとりまく法的状況、行政の関わり.....	10
3.1 野生鳥獣の保護管理(環境省)	10
3.2 鳥獣被害対策と家畜衛生(農水省).....	12
3.3 食品衛生対策	15
4. 諸外国の例.....	20
4.1 FAO/WHO.....	20
4.2 欧州.....	20
4.3 米国.....	25
4.4 豪州.....	27
4.5 ニュージーランド	28
5. 我が国における野生鳥獣肉の利用と安全性確保に関する近年の取り組み事例.....	29
5.1 食肉利用拡大に向けた取り組み	29
5.2 衛生処理に関する指針の策定	33
5.3 安全性確保に関する認証制度	33
5.4 野生鳥獣検査システムのモデル構築	35
6. 我が国の野生鳥獣食肉消費の状況と今後	39
6.1 アンケートの実施.....	39
6.2 参考アンケート結果.....	41
6.3 まとめ	42
II. 現状の現場の問題点.....	43
1. 現状.....	43
1.1 監督官庁	43
1.2 地方自治体.....	45
1.3 狩猟者	46
1.4 システム.....	47
1.5 販売者	48
1.6 消費者	50
2. 現状のリスクに対する対応策	51
III. 検査結果	52
1. 検査結果	52
1.1 イノシシ・シカにおける病原体保有状況.....	52
1.2 イノシシ・シカにおける各種感染症の検査結果.....	58
1.3 野生鳥類とくにカモ類の検査結果.....	70

2. 年齢判定の方法について.....	72
2.1 シカの年齢判定法.....	72
2.2 歯式によるニホンジカの年齢査定の手法(2才まで).....	73
2.3 イノシシの週齢査定法.....	74
IV. リスクの評価.....	75
1. リスク評価の考え方.....	75
2. 食品を汚染する病原体による人の健康評価(リスク評価).....	75
2.1 Hazard identification(危害の認知と記述).....	75
2.2 Hazard characterization(量反応関係、発症確率の推定).....	79
2.3 Exposure assessment(暴露評価、病原体摂取頻度と量の推定).....	79
2.4 Risk characterization(リスク特性解析、特定集団での発症確率と重特性の推定、可能な対策案の効果の予測).....	82
2.5 まとめ.....	83
V. 現場への情報.....	85
1. ガイドラインを有する地方自治体.....	85
2. 野生鳥獣由来食肉の利用フローとその留意点.....	87
2.1 捕獲～喫食までの工程とそのステークホルダー.....	87
2.2 狩猟者.....	88
2.3 飼育業者(肥育).....	95
2.4 食肉処理業者.....	96
2.5 食肉製品製造業者、食肉販売業者.....	98
2.6 飲食店.....	99
2.7 一般消費者.....	100
2.8 自家消費、譲渡消費.....	100
3. 加工方法とリスク.....	101
VI. 提言.....	106
Appendix.....	109
Appendix I イノシシ・シカ内臓カラーアトラス	
Appendix II 関連病原体ファクトシート	
Appendix III その他関連有用情報	

はじめに

わが国においても狩猟の対象となるシカ、イノシシ、キジ肉などがジビエとして、近年、レストランや旅館、市町村の特産品として利用されています。日本で獣肉食が禁忌とされた時代においても、シカ肉、イノシシ肉は貴重なタンパク源であり、滋養強壯の食材として、「薬喰い」の別名で利用されてきました。「もみじ鍋」「ぼたん鍋」などの鍋料理は日本各地に見受けられます。一方で、わが国には刺身やタタキなど生食を好む習慣があり、時に野生動物肉による食中毒も古くから報告されています。

さて、近年、農林水産業をめぐる鳥獣被害が深刻化しております。これまで、主に鳥獣の生息域に近い中山間地域で発生していましたが、最近では、都市部にまで被害が拡大し、農作物の被害から、交通事故や人を襲う人的被害まで発生しております。平成 23 年度の野生鳥獣による農作物被害金額は 226 億円に上り、被害面積 10 万ヘクタール、被害量 71 万トンに及び、獣種別被害金額はシカが 83 億円、イノシシが 62 億円と、被害額の増加が顕著となっております。被害金額・鳥獣被害は営農意欲を減退させる大きな要因となり、また、耕作放棄地の拡大にも繋がるなど、被害金額だけでは計り知れない悪影響・悪循環が懸念されております。特に、近年、その被害が広域化・深刻化していることが大きな問題となっており、その被害拡大の背景としては、次のような事情が考えられます。①狩猟人口の減少と狩猟者(猟銃免許を有している者)の高齢化による捕獲圧の低下、②気候変動の影響で少雪化、暖冬傾向のため、生息適地の変動・拡大、③農山漁村の過疎化、高齢化の進展等による耕作放棄地の増加といった人間活動の低下、などの要因が複合的に関係し、鳥獣被害が深刻化しております。環境省自然環境局 平成 22 年度自然環境保全基礎調査によれば、ニホンシカの生息推計値は 954,224～1,811,934 頭(中央値 1,342,584 頭)、イノシシの生息推計値は 223,120～1,207,428 頭(中央値 417,205 頭)となっております。ニホンシカの繁殖率は 1 歳で 90%、2 歳以上でほぼ 100%と極めて高く、年に 16-20%の勢いで増加し、4-5 年で個体数は倍となります。一方、イノシシは成獣の死亡率は高く、毎年半数近くが狩猟などで死亡しており、純繁殖率は 1.055 となり、個体数は安定して推移しております。

イノシシやシカの捕獲数(狩猟と駆除)は、1970 年にはそれぞれ約 6 万頭、1 万 5 千頭でしたが、2010 年には約 48 万頭、約 36 万頭と、イノシシは 6 倍、ニホンシカは 25 倍となり、特に、過去 20 年に激増しました。この増加に伴い、近年、捕獲されたイノシシやシカの有効利用が全国各地で多方面から検討され始めました。①資源としての利用(肉・皮・薬の原料・肥料・ペットフード)、②観光目的の地域おこしや村おこし、③鳥獣管理の手段(被害を軽減するための捕獲費用の補填、地域住民の獣害への関心・協力)、④廃棄物として焼却もしくは埋設処理されていた捕獲個体の資源化、などが挙げられます。資源としての利用については、農水省による平成 24 年7月の調査で、全国に 119 カ所の野生鳥獣の処理加工施設が報告されております。設置施設数が多い順に、北海道 23 カ所、長野 16 カ所、島根 6 カ所、千葉・鳥取・長崎 5 カ所、愛媛・高知・熊本 4 カ所、三重・兵庫・岡山・福岡・佐賀・大分 3 カ所、群馬・静岡・愛知・滋賀・京都・和歌山・香川・徳島 2 カ所、1 カ所のみが 13 都県の合計 36 都道府県に設置されております。

食肉として利用されるシカおよびイノシシなどの野生動物は、と畜場法の対象家畜ではありませんので、野生鳥獣由来の食肉の安全性を担保する検査に関する法規制が整備されておられません。このため、わが国では、野生のシカとイノシシの食肉利用においては、食肉処理業の許可を受け、一定の衛生基準を満たした施設・工程のもとで処理された野生動物が食肉として販売できるようになっ

ております。このような背景から、それぞれの自治体(市町村も含む)は野生鳥獣食肉衛生管理ガイドラインを策定し、先に示した全国 119 カ所の野生鳥獣の処理加工施設は都道府県の食品衛生法施行条例に定めた施設・設備および衛生管理の基準を遵守するように行政指導されております。

2010年に16万8千頭のシカ、22万8千頭のイノシシが狩猟されましたが、食用に利用されるのは狩猟による捕獲の1割以下に過ぎず、殆どは埋却・遺棄されているのが現状です。これは、野生動物肉を適正に利用するためのシステムが整っていないため、農水省は平成26年度鳥獣被害防止総合対策交付金に、地域の指導者の育成や捕獲鳥獣の食肉利用の促進等の対策費を盛り込んでいます。

これまで野生動物の病原体の保有状況や野生動物肉の利用に関する個別の研究が実施されてまいりましたが、いずれも一時的・地域的なもので、全国的な状況把握や疫学調査、野生動物の背景にあるリスク評価、有効なリスク回避措置等については、体系的に検討されていないのがわが国の現状です。そこで、著者らは野生動物の生態学者、各野生動物の専門家、行政経験者、疫学者、診断の専門組織などをチームとし、モデル地域で野生動物の採材、病原体保有状況の調査、疫学的背景に基づく科学的な野生鳥獣由来肉のリスク評価を行い、適正なリスク管理措置を提言し、野生鳥獣由来の食肉の安全性と質の保証を確保することを目指し、「野生鳥獣食肉の安全性確保に関する報告書～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～」を作成致しました。

本報告書が、科学的リスク評価、リスクコミュニケーションを介して、野生動物肉の安全性、品質保証が公的に示すための指針となり、地方自治体が進めているシビエ事業の活性化に寄与し、埋却・遺棄されている多くの資源(里山資本)を利用できれば、地方自治体、消費者にとっても極めて有用であると考えます。

平成26年3月

「野生鳥獣由来食肉の安全性確保」研究班 班長
北里大学獣医学部 教授 高井 伸二

執筆者・監修者（五十音順）

日本獣医生命科学 大学獣医学部 獣医保健看護学科 准教授 青木 博史
（一社）日本青果物輸入安全推進協会 常務理事 食品衛生部会長 太田 周司
千葉科学大学 危機管理学部動物危機管理学科 准教授 小野 文子
帯広畜産大学 畜産フィールド科学センター 教授 門平 睦代
宇都宮大学 農学部附属里山科学センター 特任助教 小寺 祐
北里大学 獣医学部 野生動物学研究室 教授 進藤 順治
北里大学 獣医学部 獣医衛生学研究室 教授 高井 伸二
北海道庁 北海道環境生活部 環境局 エゾシカ対策 主幹 竹澤 孝夫
環境省 関東地方環境事務所 野生生物課 課長 徳田 裕之
山口大学 共同獣医学部 獣医微生物学研究室 教授 前田 健
日本大学 生物資源科学部 動物資源科学科 野生動物学研究室 教授 村田 浩一
東海大学 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 教授 山本 茂貴
千葉科学大学 副学長 吉川 泰弘
（株）東レリサーチセンター 調査研究部先端技術調査研究室 室長 吉崎 理華

所属等は2014年3月31日現在

1. 問題点の整理

1. 食肉利用のリスクとは

食品には食中毒等の事故を引き起こす等衛生上の危害となるものが大きく分けて3種類ある。

- (1) 生物学的危害: 病原細菌、腐敗細菌、リケッチア、ウイルス、寄生虫、プリオン等病原微生物
- (2) 化学的危険: カビ毒等生物由来物質、自然毒、化学物質、重金属
- (3) 物理的危険: 金属片や鼠の死骸といった異物混入

法律的には、食品衛生法第6条の腐敗・変敗、有毒または有害な物質、病原微生物、不潔、異物の混入を行政上の危害としており、それらの危害により健康を損なうことが、食肉利用の衛生的なリスクである。

危害物質については、具体的には食品衛生法施行規則の様式第14号の(12)の病因物質(表I-1)や厚生労働省が公開している「自然毒のリスクプロファイル¹⁾」(注:ここでまとめられているのは、動物性自然毒(=魚介類の毒)、植物性自然毒(キノコ毒、高等植物毒))に例示されている物質である。

表 I-1 食中毒における病因物質の種別(食品衛生法施行規則)様式第14(12)²⁾

1 サルモネラ属菌	8 セレウス菌	15 パラチフスA菌	22 その他の寄生虫
2 ぶどう球菌	9 エルシニア・エンテロリチカ	16 その他の細菌	23 化学物質
3 ボツリヌス菌	10 カンピロバクター・ジエジニ/コリ	17 ノロウイルス	24 植物性自然毒
4 腸炎ビブリオ	11 ナグビブリオ	18 その他のウイルス	25 動物性自然毒
5 腸管出血性大腸菌	12 コレラ菌	19 クドア	26 その他
6 その他の病原大腸菌	13 赤痢菌	20 サルコシステイス	27 不明
7 ウェルシュ菌	14 チフス菌	21 アニサキス	

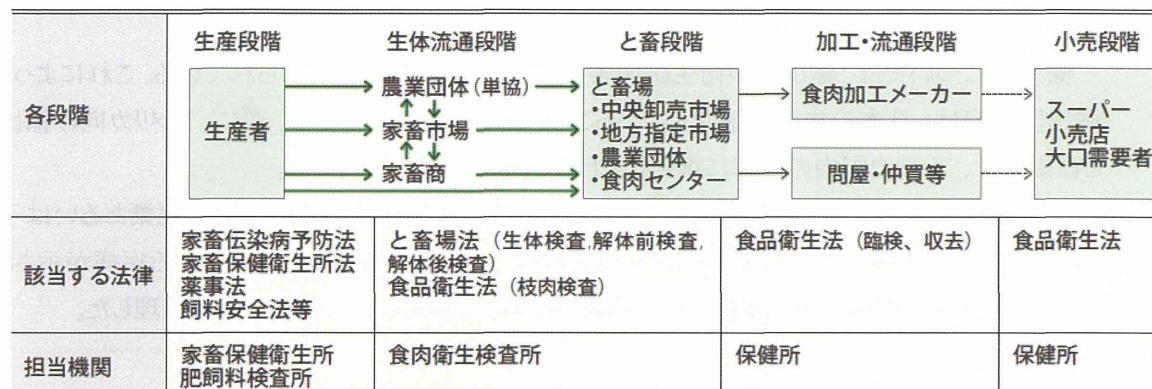
また、食品衛生法第11条に基づき「食品、添加物等規格基準」が定められ食品ごとの成分規格や製造・加工の基準が定められている。食肉については「食肉及び鯨肉」の規格基準において保存温度、容器包装及び調理の衛生保持義務が規定されている。また、「生食用食肉」の規格基準が定められ、微生物基準が設定されているが、これは規制の対象が牛肉に限定されている。

1 厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/病院>

2 食安第1228 第7号 厚生労働省医薬食品局食品安全部長「食品衛生法施行規則の一部改正について」平成24年12月28日

2. 家畜における現状の食品由来リスク回避措置の現状

食肉の安全性に関する法律は、大きく生産者段階、と畜段階、加工・流通段階に分類される(図 I-1)。



資料 東京都食肉衛生検査所の資料より筆者作成

(注) 各段階の矢印は

→ 生体 → 枝肉 → 部分肉等

図 I-1 食肉に係る検査の流れ

生産者段階では、家畜の伝染性疾患の発生や拡大を防止することを目的とした家畜伝染病予防法や飼料の安全性確保及び品質の改善に関する法律が制定されている。また、畜産農場における危害要因分析・必須管理点(HACCP)の考え方を取り入れた使用衛生管理(農場 HACCP)の導入が進められている。これらの過程は農林水産省の管轄である。

他方、加工・流通段階は、飲食に起因する衛生上の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とした食品衛生法の対象で、厚生労働省の管轄である。

食肉の場合には、生産と加工・流通の間にと畜・解体行為が入る。これは、生体の肉牛や豚をと畜・解体して食肉製品の原料となる枝肉にする工程で、ここで食用に供する家畜を適切に処理する。そのため、衛生上極めて重要であり、と畜場法が別途定められている。現在の法律では、生体搬入からと畜され、枝肉に検印を押されるまでがと畜場法の対象となり、部分肉以降については、食品衛生法が適用され、この法律に依拠して保健所が検査を実施している。輸入肉や搬入された枝肉等についても食品衛生法に基づく監視、指導、検査を実施している。いずれも厚生労働省の管轄である。

1947年に制定された食品衛生法は、食品衛生上の危害を生じるおそれのある食品や添加物の製造、加工、輸入を禁止にしたうえで、規格基準及び表示基準が定められている。また、これらの諸規定が遵守されているどうかチェックするために、検査制度、食品衛生監視員による監視制度について規定されている。

と畜検査は、と畜される牛そのものに関する検査及びと畜工程に関する検査の2つに分類される。前者は、「生体検査」→「解体前検査」→「解体後検査」の三段階に分けられ、解体後検査は、さらに「頭部検査」、「内臓検査」及び「枝肉検査」に細分化されている。後者に関する検査として、施設や作業のチェックと枝肉の大腸菌検査が実施されている。

生体検査から解体後検査までは肉眼で行われ、解体後検査で異常が認められた場合には精

密検査(微生物学、物理的、化学的検査)が実施される。

解体後検査で問題がなければ、枝肉に検印が押された後に、と畜工程をチェックするための大腸菌検査が行われる。この検査については、検査方法も含めて厚生省通知で義務付けられている。

輸入肉については、輸出国が衛生証明書を添付することが義務付けられている。これによって、輸出国政府は、日本の法律に適合していることを証明する必要がある。逆に、アメリカ向け輸出用と畜場では、アメリカ国内の法律に準拠してHACCPが導入されている。

検査結果に対する対応策も法律で定められている。検査の結果により、全部廃棄あるいは一部廃棄とする。具体的には、と畜場法施行規則第7条の別表2と別表3に対象となる疾病が示され、疾病ごとの対応措置が定められている。疾病ごとの対処法については表 I-2に整理した。

表 I-2 と畜場法施行規則別表第4(第7条関係)

疾病	部分
と畜場法施行規則別表第3に掲げる疾病	当該獣畜の肉、内臓その他の部分の全部
ヨーネ病 (病変が腸の一部に局限されているものに限る)	腸、腸間膜及び血液
馬伝染性貧血 (病変が臓器に局限されているものに限る)	当該臓器及び血液
結核病 (病変が乳房若しくは一臓器及びそれらのリンパ節に局限されているもの又はその病変が2個以上の臓器及びそのリンパ節に発生していても各部の病変が小部に局限され急性の症状を呈していないものに限る)	乳房又は当該臓器及び当該リンパ節、乳房又は当該臓器を支配域とするリンパ節並びに血液
ブルセラ病 (病変が乳房又は生殖器の一部に局限されているものに限る)	乳房、生殖器及びこれらを支配域とするリンパ節並びに血液
黄疸 (病変が肉又は臓器の一部に局限されているものに限る)	当該病変部分及び血液
水腫 (病変が肉又は臓器の一部に局限されているものに限る)	当該病変部分及び血液
腫瘍 (病変が肉、臓器、骨又はリンパ節の一部に局限されているものに限る)	当該病変部分及び血液
寄生虫病 (旋毛虫病、有鉤囊虫症及び無鉤囊虫症<全身にまん延しているものに限る>を除く)	寄生虫を分離できない部分及び住肉胞子虫症にあつては血液
放線菌病	当該病変部分及び血液
ブドウ菌腫	当該病変部分及び血液
外傷	当該病変部分
炎症	当該病変部分及び炎症産物により汚染された部分並びに多発性化膿性の炎症にあつて血液
変性	当該病変部分
萎縮	当該病変部分
奇形	著しい当該病変部分

資料 と畜場法施行規則から筆者作成

検査すると畜検査員は、都道府県の職員のうちから、都道府県知事が命じることになっているが、獣医師の免許取得が前提となる。

	条項	概要	関連法令
第4条	有害食品等の販売等の禁止	有害食品等の販売禁止	罰則および行政処分(法第22条,30条,33条)
第4条 2	新開発食品の販売禁止		
第5条	病肉等の販売等の禁止	病肉等を食品として販売することおよび販売までに至る一連の行為を行うことを禁止	「厚生省令で定める疾病」については,食品衛生法施行規則別表第1
第7条	食品又は添加物の基準及び規格	食品や添加物に関して,公衆衛生上必要と考えられる具体的な基準又は規格	現在,基準及び規格は, ・乳及び乳製品については「厚生省令第52号」 ・その他の食品および添加物については,「厚生省告示第370号」に定められ,その後改正(衛乳第54号)
第7条 3	総合衛生管理製造過程を経た製造の承認等	HACCPに関する規則	・承認の対象となる食品は,施行令第1条第1項 ・乳製品以外の食品の承認基準は,施行規則第4条 ・申請手続きについては,施行規則第4条の2および3 ・運用については,生衛発第1634号 ・「HACCPシステムに関する知識を持つ者」は衛食第31号,衛乳第36号
第11条	表示の基準		
第14条	食品等の検査		
第15条	食品等の検査命令	食品衛生上の危害を生ずる可能性のある食品や添加物等に対する検査命令	・検査対象品目は施行令第1条の3第1項 ・検査結果の通知を受ける前に食品等を販売,陳列した場合は,行政処分(第23条),罰則(第31条)
第15条	輸入される食品等に検査命令	厚生労働大臣の命令権	
第16条	食品等の輸入の届出		
第17条	報告の要求・臨検・検査・収去	厚生労働大臣や都道府県知事等が,官吏吏員(食品衛生監視員)をして行わしめる食品衛生上の監視,指導の権限 ・必要な報告を求める権限,・臨検検査,・無償収去	・報告違反(報告をしない,虚偽報告等)への罰則(法第32条) ・被収去者に対する収去証の交付(施行規則第十八条) ・収去又は臨検拒否に対する罰則(法第32条)
第18条	食品衛生検査施設	食品衛生検査施設に関する規定	
第19条	食品衛生監視員	食品衛生監視員の設置等についての規定	・監視員の資格要件については,施行令第4条 ・監視施設および監視回数については施行令第3条 ・監視または指導事項については施行規則第18条(別表第8)
第19条 2	指定検査機関の指定	第14条第1項,第15条第1項から第3項までの検査を実施する機関	
第19条 16	報告の徴収・立入検査	法第17条第2項が準用される。	
第19条 17	食品衛生管理者	食品衛生上の責任者の設置義務規定	食品衛生管理員を設置しない場合は,営業許可の取り消し等の行政処分(法第23条)。ただし,HACCPの承認を受けた施設は管理員の設置を要しない。
第22条	廃業処分・許可の取消・営業の禁停止	廃業命令,即時強制,回収命令・整備改善命令,許可の取消,営業禁停止 法第4条,5条,6条,7条の1第2項,9条,10条の1第2項,12条に違反した者が対象となる	
第23条	許可の取消・営業の禁停止	営業許可の取消,営業禁停止 法第11条の1第2項,14条の1第1項,15条の1第4項,19条の17第1項,19条の18第3項等に違反した場合	

3. 野生鳥獣の食肉利用をとりまく法的状況、行政の関わり

3.1 野生鳥獣の保護管理(環境省)

1) 鳥獣保護法の概要

わが国においては、700 種を超える野生鳥獣が生息しているが、これら鳥獣の捕獲については、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律³(以下「鳥獣保護法」)で規制されている(海棲哺乳類の一部を除く)。鳥獣保護法においては、[1]鳥獣の捕獲等の規制、[2]鳥獣等の使用・販売等の規制、[3]生息環境の保護・整備、[4]狩猟制度の運用、[5]その他の必要な制度が規定されている。さらに狩猟対象としての価値や農林水産業等に対する害性及び狩猟の対象とすることによる鳥獣の生息状況への影響を考慮し、狩猟により捕獲できる鳥獣 49 種(表 I-3)が「狩猟鳥獣」として定められている。

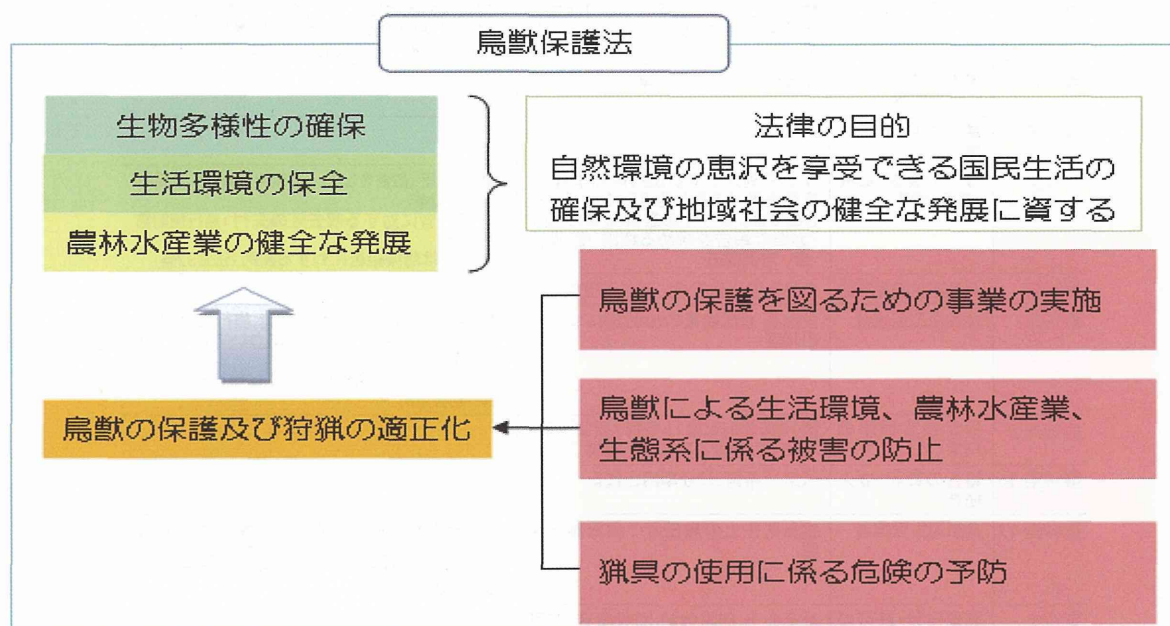


図 I-2 鳥獣保護法の目的⁴

表 I-3 狩猟鳥獣 49 種(平成 25 年 1 月現在)⁵

鳥類 (29 種類)	カワウ、ゴイサギ、マガモ、カルガモ、コガモ、ヨシガモ、ヒドリガモ、オナガガモ、ハシビロガモ、ホシハジロ、キンクロハジロ、スズガモ、クロガモ、エゾライチョウ、ウズラ、ヤマドリ(コシジロヤマドリを除く。)、キジ、コジュケイ、バン、ヤマシギ、タシギ、キジバト、ヒヨドリ、ニューナイスズメ、スズメ、ムクドリ、ミヤマガラス、ハシボソガラス、ハシトガラス
獣類 (20 種類)	タヌキ、キツネ、ノイヌ、ノネコ、テン(ツシマテンを除く。)、イタチ(雄)、チョウセンイタチ(雄)、ミンク、アナグマ、アライグマ、ヒグマ、ツキノワグマ、ハクビシン、イノシシ、ニホンジカ、台湾リス、シマリス、ヌートリア、ユキウサギ、ノウサギ

(※) 狩猟鳥獣については、都道府県によっては捕獲が禁止されている他、捕獲数が制限されている場合がある。

3 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律(平成十四年七月十二日法律第八十八号)

4 環境省 鳥獣保護法の概要、<http://www.env.go.jp/nature/choju/law/law1-1.html>

5 環境省 野生動物の保護管理 狩猟制度の概要 <https://www.env.go.jp/nature/choju/hunt/hunt2.html>

野生鳥獣の狩猟を行うためには、都道府県知事が交付する狩猟免許を取得した上で、狩猟をしようとする都道府県に狩猟者登録し、所定の狩猟税を納付することが必要である。狩猟免許には、猟法に応じた 4 種類（表 I-4）がある。また狩猟にあたっては、猟ができる区域・期間・猟法など、法令で定められた制限を遵守しなければならない。

表 I-4 狩猟免許の種類、交付数と使用できる猟具⁶

名称	網猟免許	わな猟免許	第1種銃猟免許	第2種銃猟免許
方法	網を使用する猟法	わなを使用する猟法	装薬銃を使用する猟法	空気銃を使用する猟法
説明	網とは、絹、木綿、麻その他動植物性繊維又は化学繊維の糸などで編まれ、鳥獣捕獲の目的で地上又は空間に張ったり、若しくは鳥獣にかぶせ、鳥獣をすくうことができるようにつくられたものをいいます。	「わな」とは、鳥獣捕獲の目的をもって、自動的、他動的に鳥獣の脚、頸部等を挟み、くくり又は鳥獣を圧殺若しくは閉じ込めるように製作された器具をいいます。	装薬銃とは、火薬が燃焼するときの爆発エネルギーで弾丸を発射する構造の銃器のことです。	空気銃とは、空気の圧力を利用して弾丸を発射する銃器のことです。
猟具	むそう網、はり網、つき網及びなげ網	くくりわな、はこわな、はこおとし及び困いわな（困いわなは、農業者又は林業者が事業に対する被害を防止する目的で設置するものを除く。）	散弾、単体弾（スラッグ弾）や花火弾等を発射する近射用の銃器、単体弾を回転させて直進的に発射する遠射用のライフル銃	空気銃（コルクを発射するものを除く。）
H23 交付数	7,319	72,849	116,106	2,079

鳥獣の捕獲には、狩猟により行うもののほか、農林水産業の被害防止のための有害鳥獣捕獲、特定鳥獣保護管理計画に基づく数の調整がある。さらに、傷病鳥獣保護や学術研究等のための捕獲もある。

表 I-5 狩猟・有害鳥獣捕獲・個体数調整の関係⁷

区分	狩 猟	有害捕獲	個体数調整
定 義	法定猟法により狩猟鳥獣を捕獲等（捕獲又は殺傷）	農林水産業又は生態系等に係る被害の防止の目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵採取等を行うこと	法第7条に基づき都道府県知事が作成した特定鳥獣保護管理計画で定められた特定鳥獣の数の調整を行うこと
対象鳥獣	狩猟鳥獣（49種） ※卵、ひなを除く	鳥獣及び卵	特定鳥獣
捕獲及び採取の事由	問わない	農林水産業等の被害防止のため ^(注)	特定鳥獣の数の調整のため
個別の手続き	不要（狩猟免許の取得、毎年度猟期前の登録が必要）	許可申請が必要 申請先：都道府県知事等	許可申請が必要 申請先：都道府県知事等
捕獲できる時期	・北海道以外：11月15日～2月15日 ・北海道：10月1日～1月31日	許可された期間 （年中いつでも可能）	許可された期間 （年中いつでも可能）
方 法	法定猟法（網・わな猟、銃猟）	法定猟以外も可 （危険猟法等については制限あり）	法定猟以外も可 （危険猟法等については制限あり）

6 環境省 野生動物の保護管理 狩猟制度の概要及び平成 22 年度鳥獣統計

(<http://www.sizenken.biodic.go.jp/wildbird/flash/toukei/07toukei.html>)をもとに作成。

7 環境省 中央環境審議会自然環境部会 鳥獣保護管理のあり方検討小委員会（第 1 回）資料3 鳥獣保護管理の現状と課題,p.4

(<http://www.env.go.jp/council/12nature/y124-01/mat03.pdf>)

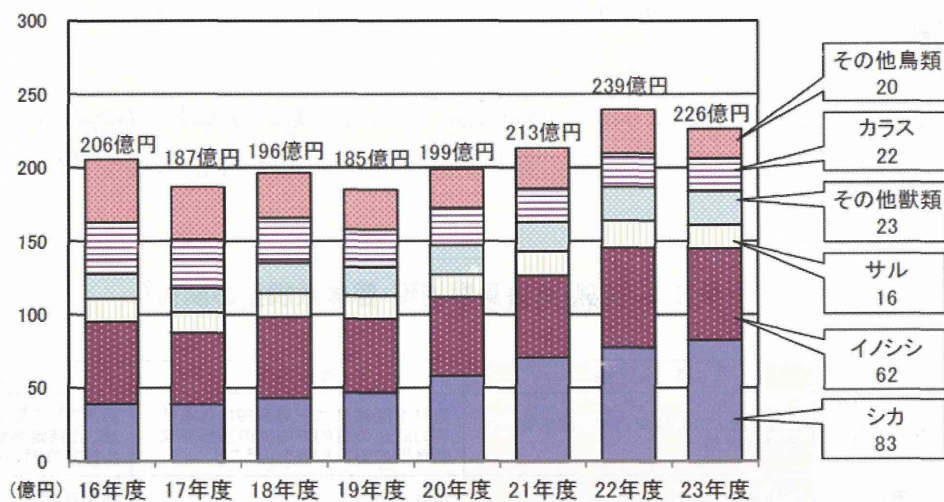
このうち、特定鳥獣保護管理計画は、平成 11 年の鳥獣保護法の改正により、ニホンジカやイノシシなどの著しく増加している種を対象として、人と鳥獣の軋轢の解消を図る事を目的として、都道府県知事が策定する任意計画として設けられた制度である。計画達成のために、地域の事情に応じた必要な狩猟制限の緩和(猟期の延長や猟具の緩和等)を実施し、個体数管理や生息環境整備等を実施する事により人と鳥獣の軋轢の解消を図るものである。平成25年4月現在、46都道府県において127計画が作成されている。

3.2 鳥獣被害対策と家畜衛生(農水省)

農林水産省では、生産局において、鳥獣被害対策、消費安全局において家畜衛生にかかわる施策がすすめられている。

3.2.1 鳥獣被害対策

農林水産省が平成 25 年 9 月にまとめた資料によれば、野生鳥獣による農作物被害額は、平成 21 年度以降は 200 億円を上回っており、野生鳥獣による農林水産業被害は深刻化・広域化している。被害のうち、全体の7割がシカ、イノシシ、サルによるもので、特に、シカ、イノシシの被害の増加が顕著と報告されている。



注: 都道府県からの報告による。

図 I-3 農作物被害額の推移⁸

平成 20 年 2 月に施行された「鳥獣による農林水産業等に係る被害防止のための特別措置に関する法律(平成 19 年法律第 134 号)」(以下「鳥獣被害特措法」)に基づき、農林水産省は、市町村が中心となって実施する野生鳥獣に対する様々な被害防止のための総合的な取り組みを支援している。具体的には、鳥獣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)に基づき環境大臣が策定する基本指針との整合性の確保等を図り農林水産大臣が策定した被害防止施

8 農林水産省 生産局 鳥獣被害対策コーナー 鳥獣被害の現状と対策について(平成 25 年 9 月)
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/index.html>

策の基本指針に即して、被害防止計画を定めた市町村及び計画に基づき鳥獣被害対策実施隊を設置した市町村に対し、財政支援や権限委譲、人材確保に関わる支援措置を実施するものである(平成 25 年 4 月末現在で被害防止計画を作成(予定を含む)した自治体は 1390、鳥獣被害対策実施隊の設置数は 674)。

平成 24 年 3 月には、対策の担い手の確保、捕獲の一層の推進等を図るための一部改正法が成立した。本改正法において、国等が講ずる措置として、捕獲鳥獣の食品としての利用等を図るため必要な施設の整備充実、技術普及、加工品の流通の円滑化が明記されている。平成 25 年の鳥獣被害防止総合対策交付金では、捕獲鳥獣の食肉利用の専門家の研修(ソフト対策)や、捕獲鳥獣の急増に対応できる鳥獣処理加工施設の整備等(ハード対策)が組み入れられている。

(捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等)

第十条 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導、有効な利用方法の開発、食品としての利用に係る技術の普及、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

農林水産省は、平成 24 年の改正以前からも野生鳥獣による被害防止マニュアル等の一つとして、「野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー平成 23 年 3 月版」をとりまとめている。当該マニュアルでは「シカやイノシシの被害防止対策を進める上で、捕獲は重要な対策であり、捕獲個体の有効活用によって捕獲が促進されることが期待されている。」と述べられている⁹。

3.2.2 家畜衛生

家畜の伝染性疾病の発生を予防し、及びまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的として、「家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号)」(以下「家伝法」)が定められ、28 の家畜伝染病と 71 の届出伝染病、が監視されている。また、23 の疾病を対象とした 26 のアクティブサーベイランス(以下「サーベイランス」)が実施されており、それぞれの根拠や目的も様々である。これらサーベイランスの対象となっている疾病のうち人獣共通感染症であるものとしては、結核病、ブルセラ病、伝達性海綿状脳症(牛)、伝達性海綿状脳症(めん羊・山羊・シカ)、高病原性鳥インフルエンザ(家きん)、高病原性鳥インフルエンザ(野鳥)、ウェストナイルウイルス感染症(野鳥)、ウェストナイルウイルス感染症(蚊)、豚インフルエンザ、リステリア症、豚レンサ球菌症、の 10 疾病が挙げられる。

本法律等において、「野生動物」に係わる懸念は、野生動物が保持する病原体の家畜への伝播や、野生動物が病原体の伝播に介在することである。家伝法においては、そのような問題が発生した場合、農林水産大臣と環境大臣の双方向の対応が可能であることが定められている。

4 農林水産大臣は、第二条第一項の表の上欄に掲げる伝染性疾病が野生動物から家畜に伝染するおそれが高いためこの法律の規定による家畜の伝染性疾病の発生の予防又はまん延の防止のための措置を講じようとする場合において、必要があると認めるときは、環境大臣に意見を求め、又は野生動物の監視その他の必要な措置を講ずることを求めることができる。

⁹「野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー」(平成 23 年 3 月作成)

http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual/h23_03/index.html