

5 環境大臣は、前項の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家畜に当該伝染性疾病の発生又はまん延のおそれがあると認めるときは、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の実施に関し、農林水産大臣に意見を述べることができる。

また、家伝法における監視伝染病の各疾病に対象家畜が定められており、家畜伝染病予防法施行令¹⁰においては、「政令に定めるその他の家畜」として、いのしし、鹿、きじ等を含めている。その他の家畜と伝染性疾病についての一覧表を表 I-6 に示す。

表 I-6 その他の家畜(いのしし、鹿等)が対象家畜となっている伝染性疾病

伝染性疾病	家畜
牛疫	水牛、鹿、いのしし
牛肺疫	水牛、鹿
口蹄疫	水牛、鹿、いのしし
流行性脳炎	水牛、鹿、いのしし
狂犬病	水牛、鹿、いのしし
水胞性口炎	水牛、鹿、いのしし
リフトバレー熱	水牛、鹿
炭疽	水牛、鹿、いのしし
出血性敗血症	水牛、鹿、いのしし
ブルセラ病	水牛、鹿、いのしし
結核病	水牛、鹿
ヨーネ病	水牛、鹿
ピロプラズマ病(農林水産省令で定める病原体によるものに限る。)	水牛、鹿
アナプラズマ病(農林水産省令で定める病原体によるものに限る。)	水牛、鹿
伝達性海綿状脳症	水牛、鹿
小反芻獣疫	鹿
豚コレラ	いのしし
アフリカ豚コレラ	いのしし
豚水胞病	いのしし
家きんコレラ	七面鳥
高病原性鳥インフルエンザ	きじ、だちよう、ほろほろ鳥、七面鳥
低病原性鳥インフルエンザ	きじ、だちよう、ほろほろ鳥、七面鳥
ニューカッスル病(病原性が高いものとして農林水産省令で定めるものに限る。以下同じ。)	七面鳥
家きんサルモネラ感染症(農林水産省令で定める病原体によるものに限る。以下同じ。)	七面鳥

10 家畜伝染病予防法施行令(昭和二十八年八月三十一日政令第二百三十五号)最終改正:平成二三年六月一七日政令第一七〇号 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28SE235.html>

3.3 食品衛生対策

3.3.1 厚労省・消費者庁

野生鳥獣の食肉利用に対する食品衛生関係法令は次のとおりである。

(1) と畜場法

と畜場法は牛、馬、豚、めん羊、山羊(以下「獣畜」)の自家用の利用も含めてその食用利用について、主に次の規制をしている。

- ①と殺・解体を行うと畜場の設置許可
- ②食用に供する獣畜のと畜場外でのと殺・解体の禁止
- ③獣畜の疾病検査、疾病の獣畜の廃棄
- ④と殺解体作業の衛生管理

シカ、イノシシなど哺乳類の野生動物は獣畜に含まれていないことから、この法律の適用は受けない。法律を改正し、シカ、イノシシなどの野生動物を法律の対象としても、狩猟により捕獲した野生動物は疾病検査に必要なと殺前検査が受けられないことから、適用が困難である。

(2) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)

食鳥検査法は食用として販売する家きん(鶏、あひる、七面鳥に限る。)のと殺・解体について主に次の規制を行っている。

- ①食鳥処理場の設置許可
- ②小規模なものを除き、食用家きんの食鳥処理場以外でのと殺解体の禁止
- ③食用家きんの疾病検査、疾病家きんの廃棄
- ④食鳥処理の衛生管理
- ⑤指定検査機関に対する検査委託

ヤマドリ、キジなど野生鳥類はこの法律の対象ではない。食鳥検査法政令を改正し、ヤマドリ、キジなど鳥類を法律の対象としても、狩猟により捕獲した鳥類は疾病検査のため必要なと殺前検査が受けられないことから、適用が困難である。

(3) 食品衛生法

食品衛生法は販売する食品について次の規制を行っている。

- ①へい死したり疾病に罹った牛、馬、豚、めん羊、山羊、水牛の肉の流通禁止
- ②外国から輸入される牛、馬、豚、めん羊、山羊、水牛の肉にあつては①の事項を証明する政府機関発行の証明書
- ③腐敗した食品、有毒・有害な物質・病原微生物が付着した食品の販売禁止
- ④規格基準(肉では保存基準、調理基準、動物用医薬品残留基準・農薬残留基準、添加物の使用基準)に適合しない食品の販売禁止
- ⑤表示基準(肉では動物の種類、保存温度、賞味期限など)に適合しない食品の販売禁止(平成 21 年から食品衛生法に基づく表示基準は消費者庁が制定している。平成27から表示基準は食品表示法に基づき消費者庁が定めることとなっている。)
- ⑥輸入する食品は輸入の都度、厚生労働省(検疫所)へ届出

- ⑦営業の許可の取得(食肉に係るは以下のとおり)
 - 食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業
- ⑧地方自治体が定める管理運営基準の遵守
- ⑨国、地方自治体の食品衛生監視員による収去検査、立ち入り検査
- ⑩違反した場合の営業禁停止、廃棄・回収などの命令、罰則

野生動物の肉を販売する場合は①及び②の事項を除き食品衛生法の規制を受けることから、現行法令下においても、病原微生物などによる食中毒防止など一般的な食品衛生対策は獣畜の肉などと同等の水準が期待できるが、疾病に罹ったり、へい死した野生動物の肉は排除していない。

これを排除するため、食品衛生法施行令で(水牛のように)イノシシ、シカなどの野生動物の肉を法第9条の取扱の対象とした場合、と殺前の検査が可能場合と不可能な場合などにおいて安全を担保するプロセスを規定する必要がある。

参考として記述すれば、死亡した獣畜の肉について食品衛生法第9条では「健康な獣畜が不慮の災害により即死したもので、当該職員が、人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められたものは」について流通を認めている。

3.3.2 ★地方自治体

(1) 食品衛生対策について

① 施設基準と営業許可

野生鳥獣を、食用に供するため、販売目的で解体処理し、又は解体処理された肉を販売する場合には、食品衛生法の適用を受ける。同法では、第51条の規定により、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業について、都道府県が条例により施設基準を定めること及び第52条の規定により、営業者は知事の許可を受けるとされている。また、営業の種類については、食品衛生法施行令第35条に規定されている。

食品衛生法<関連分抜粋>

第五十一条 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二条第五号 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。

第五十二条 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

野生鳥獣を食肉利用する場合、上記の規定が適用される営業の種類としては、解体処理を行う場合には、「食肉処理業」、解体処理された野生鳥獣の肉を販売する場合には「食肉販売業」、加工製品を製造する場合には「食肉製品製造業」、調理等により飲食の提供を行う場合には「飲食店営業」の許可が必要となり、都道府県等が条例で業種毎に施設基準を定めている。

② 監視指導

また、都道府県知事等は、法第24条の規定により、国の定める食品衛生に関する監視又は指導の方針に基づいて、当該年度及び翌年度の監視指導を実施するための計画「都道府県等食品衛生監視指導計画」を策定する。

この計画では、重点的に監視指導を実施すべき事項や隣接する都道府県との連携確保に関する事項を明記するほか、実施状況について公表することとされている。

都道府県知事は、食品衛生監視員を発令して、施設の監視指導を実施することとなる。

食品衛生法<関連分抜粋>

第二十四条 都道府県知事等は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画(以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。)を定めなければならない。

2 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- 二 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- 三 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項
- 四 その他監視指導の実施のために必要な事項

3 都道府県等食品衛生監視指導計画は、当該都道府県等の区域における食品等事業者の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生の状況その他の地域の実情を勘案して定められなければならない。

4 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又はこれを変更したとき

は、遅滞なく、これを公表するとともに、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、厚生労働大臣及び内閣総理大臣に報告しなければならない。

5 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の実施の状況について、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、公表しなければならない。

第二十八条 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該職員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。

③ 食品の成分規格

法第11条では、販売の用に供する食品若しくは添加物について、その製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法に関する基準、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分規格が定めることができるとされており、この基準や規格に合致しないものについては、輸入、製造、加工、販売等を行うことができない。なお、規格基準及び成分規格については、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)で食品別に規定されている。

野獣肉を含む食肉については、保存基準、調理基準と動物用医薬品に関する成分規格が設定されている。しかしながら、微生物学的な規格や加工処理基準が設定されていないため、地方自治体が独自に自主管理の指標として微生物に関する基準を設けている。

第十一条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

○2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

地方自治体による自主管理基準として札幌市の例を示す。

<札幌市が設定している食品等の自主管理基準¹¹> ※

食品及び添加物(以下「食品等」という。)による衛生上の危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に基づく成分規格のほか必要な事項について、営業者の自主管理の指標として定めている。

<食肉に適用される自主基準>

1 衛生基準

生菌数10万/g以下(発酵食品は除く)及び大腸菌群陰性

2 自主検査

営業者は年1回以上定期的に自主検査を行い、その記録を1年間保存する。

3 検便の実施基準

11 札幌市食品等の自主管理基準(平成16年3月改正)

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kanshiplan/documents/jishukanrikijun.pdf#search='%E6%9C%AD%E5%B9%8C%E5%B8%82+%E8%87%AA%E4%B8%BB%E5%9F%BA%E6%BA%96'>

営業者は、その食品の製造、加工及び調理に直接携わる従事者に対して、赤痢、サルモネラ及び腸管出血性大腸菌O157につき年1回以上検便を実施し、その記録を1年間保存する。

4 措置

営業者は、自主検査の結果、衛生基準を満たしていない場合は、その原因を究明し、不適事項の改善に努める。また、検便の結果、陽性となった従事者がいる場合は、医師の治療を受けさせるなど適切な措置を講じる。

4. 諸外国の例

4.1 FAO/WHO

国際的には、FAO と WHO が合同で策定した、食肉の衛生管理に関する規範が示されており、この中で野生動物についても定めている。これは現在野生動物の食肉利用における標準となるガイドラインでありその概要は以下のとおりである。

- ①野外で捕殺された野生動物は、ハンターが、当局が定める範囲で可食部の汚染を最小限に抑える手法により、放血、一部内臓の摘出(と体の冷却を目的とした消化管の摘出)を行うことが認められている。
- ②と体を食肉処理施設に搬入して解体する前と剥皮の後に、有資格の検査員による検査を受ける。この検査では、ハンターからの情報を重視し、野外での捕獲時に特有の異常を見つけることに重点を置くべきで、死んだときの異常の有無(自然死や瀕死の状態でなかったか)や捕獲場所の地理的位置、銃弾による損傷や腐敗、毒物や環境汚染物質による中毒などに焦点を当てて検査する。検査のために必要な臓器、心臓、肺、肝臓、腎臓、脾臓などはと体に残すか容器に入れて持ち帰ることとしている。また各臓器の検査方法についても示している。
- ③当局が定める時間内に処理施設に搬送し、速やかに冷却する。
- ④ハンターや解体処理に関わる者は、食肉衛生に関する十分な教育と訓練を受け試験を行って専門家としての資格を与えることを提言している¹²。

4.2 欧州

2006年1月1日以降のEU食品安全法制は、一般食品規則(EU規則178/2002)、そしてこれを受けて2004年に策定された衛生パッケージ(Hygiene Package: 食品衛生管理に関する実施規定を含んだ一連の規則)を含む5本の規則を核として構成されている。

「衛生パッケージ」とは、食品衛生に関する要件を規定する多くの指令を統合するために制定された一連のEU法令のことであり、4つの規則と2つの指令全体を含めて取り扱われることが多い(4つの規則:「一般食品衛生規則(EU規則852/2004)¹³」「動物由来食品特別衛生規則(EU規則853/2004)¹⁴」「動物由来食品特別公的統制規則(EU規則854/2004)¹⁵」「公的統制規則(EU規則882/2004)」、2つの指令:「家畜衛生規制強化指令(EU指令2002/99/EC)¹⁶」「旧指令等廃止指令(EU指令2004/41/EC)¹⁷」)。衛生パッケージに加えて飼料事業者に対して適用される飼料衛生規則(規則183/2005)で上記の5本の規則となる。

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

12 籠田勝基【論説】 エゾシカの食肉利用と食品衛生上の諸問題、北獣会誌56(2012)

13 Regulation (EC) No 852/2004: Hygiene of foodstuffs

14 Regulation (EC) No 853/2004: Specific hygiene rules for food of animal origin

15 Regulation (EC) No 854/2004: Official controls on products of animal origin

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

17 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.

規則(EU 規則 2073/2005)」¹⁸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。

EU 食品安全法制の特徴は、動物起源食品と非動物起源食品を区別し、前者に対してより厳しい規制を課している点にある¹⁹。

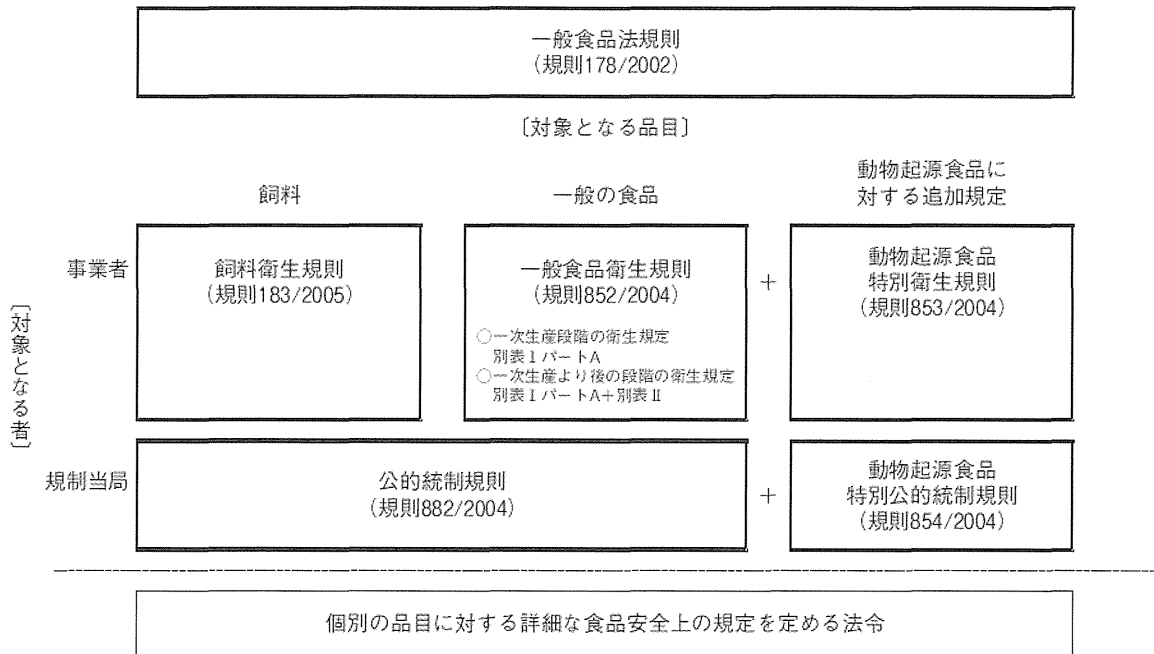


図 I-4 EU の食品安全法制の体系¹⁹

4.2.1 EU

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。

(1) 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、野生鳥獣に関して次のような定義が行われている²⁰。

-Wild game

- ・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

¹⁸ Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

¹⁹ 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

²⁰ Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004, p32, ANNEX I, DEFFINITIONS

-Farmed game

- ・農場飼育された平胸類や陸生哺乳類(家畜の牛、豚、羊、山羊、単蹄動物を除く)

-Small wild game

- ・狩猟される鳥類とウサギ目で、野生に生きている動物。

-Big wild game

- ・野生に生きている陸生哺乳類で、小型狩猟動物に当てはまらないもの。

(2) 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: approved game handling establishments)において、衛生管理の観点から野生鳥獣の解体手順に沿って、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、第三章では小型の野生鳥獣の扱いが掲載されている。

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*、洞角**)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)に沿った最終検査を通過したもの。
9. セクションI第五章の手順に従ってと体の解体、脱骨を行うこと。

注)*枝角(antler):シカ等の枝分かれている角。毎年抜け落ちる、**洞角(horn):ウシ等の枝分かれない角。生涯伸び続ける。

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第五章の手順に従ってと体の解体、脱骨を行うこと。

(3) 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を満たす必要がある。

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。

(4) 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。

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。

野生シカの衛生的管理としては、特に英国でシカ関係の法律も整備されておりカ肉の検査体制が確立している。有資格者の検査員により、食肉適と判定された枝肉には検査員のサインの入ったタグが付けられて流通する制度となっている¹²。

EU加盟国において問題となっている感染症は旋毛虫(トリヒナ)属の寄生虫で、ほとんどは野生動物間に広がっており、ヒトの感染の多くは未検査の狩猟肉によって起きている。そのため、動物と食品における旋毛虫(トリヒナ)属のモニタリング及び届出のための統一様式の開発についての科学報告書が2010年1月に公表された。

4.2.2 イギリス

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 1995²¹にまとめられている。鳥のうち、野鳥の取扱いは 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 1995²²で定められている。

① Wild game guide: a guide to food hygiene legislation²³

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

②BASC Food hygiene regulations booklet²⁴

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。

4.2.3 フランス

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。

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 chasseurs²⁵から、ハンター向けのガイドライン”Votre gibier, après le coup de feu”²⁶ (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。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。

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

22 <http://www.legislation.gov.uk/uksi/1995/540/contents/made>

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

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

25 FNC <http://www.chasseurdefrance.com/>

26 FNC ”Votre gibier, après le coup de feu”

http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2008/3101_02_Octobre_2008/FLASH_PETIT_LIVRE_VE_RT_06.pdf

4.3 米国

米国では、人の手が全くかかっていない完全な野生動物は、連邦法や州法に従い捕獲されたものであっても販売することができないが、個人的に消費することについての規制はない。米国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²⁷。狩猟用に飼育された動物 (Farm-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²⁸。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²⁹。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
- Farm-raised game の狩猟

(1) 法令の概要

① Federal Meat Inspection Act³⁰

FSIS で行う自主検査の対象となっているのは、Farm-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 352³¹に記載されている。
- ウサギについては取り扱い手順が 9 CFR 354³²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。

② FDA Food Code 2009

FDA Food Code 2009³³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 (Farm-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³⁴。

(2) ガイドラインの概要

① Game from Farm to Table³⁵

FSIS の HP と同様の内容となっており、一般のハンターや消費者向けの内容となっている。

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 Club³⁶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。

27 http://wsfrprograms.fws.gov/Subpages/NationalSurvey/nat_survey2006_final.pdf

28 http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Farm_Raised_Game/index.asp

29 Federal Meat Inspection Act, § 623

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

31 http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832c937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfrbrowse/Title09/9cfr352_main_02.tpl

32 http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=e832c937ad22e30a85aa380d08d3ab13&tpl=/ecfrbrowse/Title09/9cfr354_main_02.tpl

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

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

35 http://www.fsis.usda.gov/PDF/Game_from_Farm_to_Table.pdf

36 <http://www.huntingclub.com/>

(3) USDA のファクトシート

米国農務省 (USDA) では、狩猟野生動物について、動物種毎に調理法、適正温度等を記載したファクトシートを公表している³⁷。

表 1-7 狩猟動物の調理時間

Approximate Game Cooking Times				
TYPE OF GAME	ROAST	GRILL / FRY Direct heat	SMOKE Indirect heat*	BRAISE / STEW In liquid; covered
GAME BIRDS:				
Whole bird, 4 to 6 lbs. (Do not stuff.)	350 °F 30 to 35 min./lb.	Not preferred	2½ hours	Not preferred
Breast or parts	350 °F 1 to 1½ hrs.	20 to 40 min.	2 hours	60 to 75 min.
Whole small birds	350 °F 45 min.	30 min.	1 to 1½ hrs.	45 to 60 min.
GAME ANIMALS:				
Rib Roast, bone in 4 to 6 lbs.	325 °F 27 to 30 min./lb.	Not recommended	Not recommended	Not recommended
Rib Roast, boneless rolled 4 to 6 lbs.	32 to 38 min./lb.	Not recommended	Not recommended	Not recommended
Chuck Roast, Brisket 3 to 4 lbs.	Not recommended	Not recommended	Several hours	325° 2 to 3 hours
Round or Rump Roast 2½ to 4 lbs.	325 °F 35 to 40 min./lb.	18 to 25 min./lb.	2½ to 3 hours	325° 2 to 3 hours
Whole leg (boar, deer) 6 to 8 lbs.	375 °F 2 hours	Not recommended	3 to 4 hours	Not recommended
Tenderloin whole, 4 to 6 lbs.	425 °F 45 to 60 min. total	12 to 15 min./side	Not recommended	Not recommended
Tenderloin half, 2 to 3 lbs.	425 °F 45 to 60 min. total	10 to 12 min./side	Not recommended	Not recommended
Steaks, ¾ inch thick	Not recommended	6 to 7 min./side	Not recommended	Not recommended
Ground meat patties	Not recommended	6 to 8 min./side	Not recommended	Not applicable
Meat loaf, 1 to 2 lbs.	350 °F 60 to 90 min.	Not recommended	Not recommended	Not applicable
Stew or Shank Cross Cuts 1 to 1½ inch thick	Not recommended.	Not recommended	Not recommended	Cover with liquid; simmer 2 to 3 hours
Ribs, 4 inches	375 °F 20 min.	8 to 10 min./side	Not recommended	Parboil 1 hour; then grill or roast

37

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/game-from-farm-to-table/>

表 I-8 家庭における保存期間

Home Storage of Game		
Product	Refrigerator 40 °F	Freezer 0 °F
Fresh game birds	1 to 2 days	6 months
Fresh game animal meat	3 to 5 days	6 to 9 months
Fresh organ meat (liver, heart, kidney, or tongue)	1 to 2 days	6 months
Cooked game; soups, stews, or casseroles containing them	3 to 4 days	2 to 3 months
Leftover takeout or restaurant food	3 to 4 days	2 to 3 months
Smoked game, Vacuum-sealed	2 weeks (or 1 week after "Use-By" date)	1 to 2 months
After opening	7 days	1 to 2 months
Canned game products (, soup, stew, etc.)	3 to 4 days after opening	2 to 3 months after opening
Before opening, 2 to 5 years in pantry.		

4.4 豪州

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³⁸。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 consumption³⁹(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閣僚会議 (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: 1997⁴⁰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⁴¹との整合を図った内容となっている。

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 Committee⁴² の technical report⁴³が出版されている。

オーストラリアにおけるおもなハンター協会としては、

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

39 AS 4464: 2007 <http://infostore.saiglobal.com/store2/Details.aspx?ProductID=996667>

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

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

42 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>

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

- Game Hunters Association Australia⁴⁴
- Australian Deer Association⁴⁵
- Australia Wide Safaris⁴⁶
- Roo Shooter⁴⁷

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。

4.5 ニュージーランド

NZ ではハンティングが観光産業の一つとして重要であり、狩猟免許がなくてもハンティングガイドの同行により狩猟が可能となっている。NZ では狩猟に関わる対象者が次の3種類に分類されている⁴⁸。①自家消費者とレクリエーション狩猟者(homekill and recreational catch)、②狩猟事業者(game estate)、③商業狩猟者(certified wild/game suppliers)。このうち①については衛生管理規定の適用対象外としている。②は狩猟用に飼育したシカなどの動物を狩猟目的の観光客向けに狩猟させる形態である。③つめが商業狩猟者についての衛生管理規定に着目する。

動物製品についての規定はAnimal Product Act⁴⁹ 1999で規定されているが、この中で規定しきれない事柄に関しては通知(Notice)で規定することとなっている。Animal Products (Specifications for products intended for human consumption) Notice 2004⁵⁰(以下、通知)の第42～47条に野生鳥獣の供給に関する規定が定められている。

①政府ガイドライン: Administrative Manual, Supplier Requirements for Hunting Wild and Game Estate Animals⁵¹

ポッサム、ポッサム以外の野生鳥獣、狩猟事業で狩猟した動物のと体を食肉処理事業者に供給する、「認証供給者」になるためのマニュアルである。認証供給者が作成する必要がある運営マニュアルの作成方法も解説されている。ただし、野生鳥獣由来食肉の衛生管理に関する記載はない。

②ハンター協会ガイドライン

NZにおけるおもなハンター協会としては、

- New Zealand Deerstalker's Association⁵²
- New Zealand Pig Hunting Association⁵³
- Going Bush⁵⁴

などがあるが、これらの協会が作成するガイドラインでは狩猟地域や狩猟方法等が掲載されているのみで、野生鳥獣由来食肉の衛生管理に関する記載はない。

44 <http://gamehuntersaustralia.com/index.html>

45 <http://austdeer.com.au/>

46 <http://www.australiawidesafaris.com.au/>

47 <http://www.rooshooter.com.au/>

48 <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/sectors/meat-ostrich-emu-game/homekill-game-wild-foods/>

49 http://www.legislation.govt.nz/act/public/1999/0093/latest/DLM33502.html?search=ts_act_animal+products+act_resel&p=1&sr=1

50 <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/animal-products-specifications-asd/ap-spec-prod-for-hc-2004.pdf>

51 <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/administrative-manual-supplier-amdt-3/wild-mammals-manual.pdf>

52 <http://www.deerstalkers.org.nz/>

53 <http://www.nzpighunting.org.nz/index.php>

54 <http://www.goingbush.co.nz/index.html>

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

5.1 食肉利用拡大に向けた取り組み

5.1.1 農林業被害の拡大と捕獲個体の利用促進

ここ数年、全国の農林業被害額は増加が続いており(図 3-2 参考)、その被害額は平成 21 年度に 200 億円を突破し、平成 22 年度には 239 億円に達し、中でもシカ・イノシシによる被害が大部分で、その 6 割を占める状況にある。

鳥獣被害特措法の制定を契機に、各地方自治体では、こうした野生鳥獣による農林業被害の拡大防止に向けて捕獲対策の充実が図られている。野生鳥獣の年間捕獲頭数も有害鳥獣駆除を中心に、増加が続いており、平成 22 年度でイノシシが 47.6 万頭、シカが 36.3 万頭と、いずれも過去 10 年で最高を記録し、5 年前と比較して約 2 倍に達している。

短期間にこれだけのペースで捕獲頭数が増加すれば、捕獲個体をどのように処理するが問題となる。捕獲個体は、原則として、捕獲者が捕獲現場から持ち帰って処理することになるが、その際には、一般廃棄物として取り扱わなければならないため、有害鳥獣駆除を行った市町村では費用負担も生じるなど、個体処理の負担増が新たな課題となっている。

平成 24 年 3 月に鳥獣被害特措法が一部改正され、被害防止に関する協議会の設置、捕獲費用の助成など、より一層の対策強化が図られるとともに、野生鳥獣の食品としての利用等を促進するため、必要な措置を講じることが明記され、有効活用を推進することとされた。

しかしながら、野生鳥獣の食肉利用に関しては、現状において、牛・豚などの家畜のと殺頭数及び解体処理量とは比較にならないほど少なく、統計調査等も行われていないため、全国で年間何頭が販売目的で処理され、どの程度の量が食肉として市場に流通しているかは把握できていない。

5.1.2 食肉利用拡大に向けた地域の取組

野生鳥獣による農林業被害に悩む地方自治体では、捕獲対策の強化に伴い、捕獲個体の処理負担も増加している。各地域では、捕獲個体を有効に活用するため、食肉及びその加工品としての利用を推進し、消費拡大に向けた住民への啓発を行うとともに、民間企業と連携した商品化や首都圏などへの販路拡大など様々な取組を進めている。

以下に特徴的な取組を例示する。

(1) 「シカの日」を活用した消費拡大＜北海道＞

北海道では、以前からエゾシカによる農林業被害が発生しており、個体数削減に向けた捕獲対策に取り組みを進めてきた。しかしながら、農林業被害の拡大に歯止めがかからないため、平成22年度から捕獲対策を強化し、あわせて、有効活用についても取組の充実を図ることとした。

これまでも、平成 18 年に策定した「エゾシカの有効活用に関するガイドライン」及び「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づいて、食肉利用に向けた普及啓発活動などを行ってきたが、エゾシカ肉のより一層の消費拡大を図るため、平成 22 年 10 月から毎月第 4 火曜日を「シカの日」と銘打って、飲食店や食肉販売店などの協力による「シカの日」参加店登録制度を創設し、地域住民のエゾシカ肉の食体験機会の拡大に努めている。



図 1-5 北海道におけるエゾシカ肉振興の取り組み例⁵⁵

こうした取組により、北海道内のエゾシカの処理頭数及び処理量はここ 2 年で約 1.5 倍と飛躍的に増加している。

55 毎月第4火曜日は「シカの日」公式サイト <http://www.yezodeer.jp/shikanohi/>

(2) 「みえフードイノベーション」によるブランド化促進<三重県>

三重県では、農林業被害額が、平成 15 年度の 1 億 1700 万円から平成 22 年度には 3 億 7400 万円に増加している。被害の拡大に合わせて、捕獲頭数も平成 15 年度 6,289 頭から平成 22 年度には 15,393 頭と 2.4 倍にまで増加している。

こうした状況を踏まえ、農林水産資源を活用し、生産者及び食品関連事業者、大学などの教育研究機関、自治体などの産学官の知恵や技術を集結・融合することにより、県内の農林水産資源を活用した新たな商品又はサービスの開発を促進し、もうかる農林水産業の実現を通じて、県内各地域が抱える課題の解決を図るため「みえフードイノベーション」を立ち上げた。

シカ肉利用に関しては、「みえジビエ推進プロジェクト」と称して、「鹿肉解体処理・流通」「新商品開発」の2つのプロジェクトにより、県内のスーパーマーケットと商品開発や全国展開を行うカレーチェーン店とのタイアップなど、民間企業との協働による取組を積極的に展開している。



図 I-6 みえフードイノベーションおける取り組み例⁵⁶

56 みえフードイノベーション パンフレット

http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/foodinnovation/project/food_innovation_panf_2.pdf#search=%27E3%81%BF%E3%81%88+%E3%82%B8%E3%83%93%E3%82%A8+%E3%83%97%E3%83%AD%E3%82%B8%E3%82%A7%E3%82%AF%E3%83%88%27

(3) 「いずシカ問屋」<静岡県>

静岡県における農林産物被害額は、平成 22 年度の 6 億 9,618 万円をピークに、ここ数年は減少傾向にある。農作物についてはイノシシが、特用林産物についてはシカによる被害額が最も多くなっているものの、イノシシ・シカだけで、被害額全体の 7 割以上を占めている。

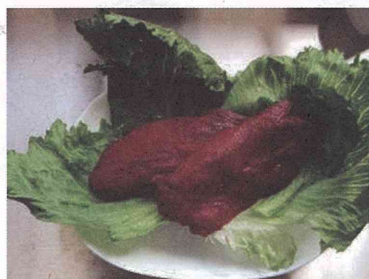
特に、シカによる被害に悩む伊豆地方では、伊豆市が新たに整備した食肉加工センターを「イズシカ問屋」と称し、食肉及びその加工品の製造までを手がけているほか、地域の飲食店の協力を得ながら、ご当地グルメとして「イズシカ丼」を開発し、観光協会などと連携して、伊豆地方を訪れる観光客向けに PR 活動を展開している。また、県内でのシカ肉・シシ肉の消費拡大に向けて、「ふじのくに食の都づくり仕事人」と連携し、鹿肉及び猪肉を使った料理のレシピを作成・公開している。

イズシカ問屋のシカ肉は何が違うの？

イズシカ問屋は、静岡県の野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドラインを基本に衛生的に安全・安心なシカ肉の提供を行っています。

【捕獲から販売までの流れ】

捕獲者による捕獲 → 搬入 → 個体検査 → 洗浄 → 剥皮 → 洗浄 → 熟成(数日) → ブロック加工 → 金属探知機による残弾チェック → 真空包装 → 瞬間液体凍結 → 冷凍保管 → 販売店



イズシカ丼

図 1-7 伊豆市 HP イズシカ問屋だより⁵⁷

野生鳥獣による農林業被害の発生防止に向けて、捕獲対策を強化するとともに、捕獲した個体の有効活用を推進する自治体が増加している。現時点における有効活用策としては、食肉利用が中心であり、各自治体では、衛生的な解体処理に関する指針の策定や地域食品としての認証制度を創設するなど、様々な取り組みを進めている。

57イズシカ問屋だより <http://www.city.izu.shizuoka.jp/form1.php?pid=3137>

5.2 衛生処理に関する指針の策定

牛、馬、豚などの獣畜を食用に供する目的でと殺、解体処理する場合には、と畜場法の規定に基づき、疾病等を排除するために、行政による全頭検査が実施されている。一方、シカやクマ、イノシシなどの野生鳥獣については、と畜場法の適用を受けないため、食用目的で解体処理する場合であっても、検査は実施されていない。

食肉利用を推進する各地方自治体では、野獣肉の解体処理について、獣畜の解体処理と比較して安全確保面での対応が不足している部分を補うために、衛生処理の指針を策定し、一定の安全性を確保しようとする取組が進められてきている。(衛生管理に関するガイドラインを策定している自治体については、p.17参照。)

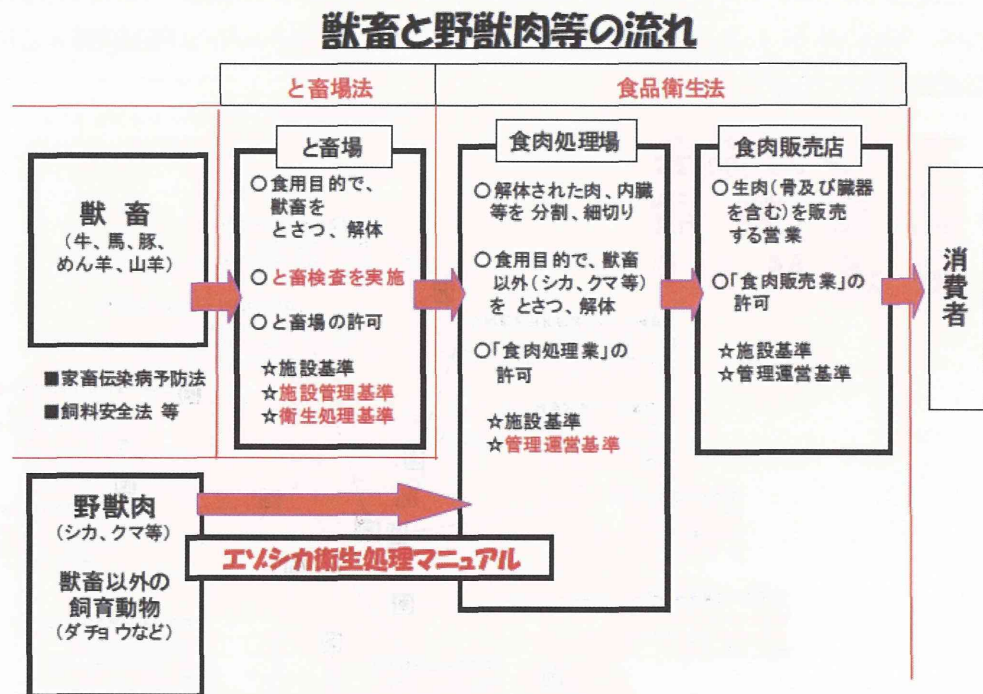


図 1-8 獣畜と野獣肉等の流れ⁵⁸

5.3 安全性確保に関する認証制度

自治体が定める衛生処理に関するガイドラインは、あくまで行政指針であり、各自治体では食肉処理事業者に対してガイドラインの遵守を求めているが、法令に基づく規制では無いため、強制力がない。また、ガイドラインに基づく処理を実施している場合であっても、日常の点検・確認や改善必要事項とその対応、記録の実施・保管などは、あくまで食肉処理事業者自らが実施すべきとしているため、販売者や消費者からは、事業者自らの確認だけではなく、第三者による評価など、衛生管理状況を客観的に判断できるシステムの構築が求められてくる。

58 エゾシカ衛生処理マニュアル(2006) 北海道環境生活部<引用>エゾシカ衛生処理マニュアル(2006) 北海道環境生活部
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/est/ezosikamanual.htm>