

信州ジビエ衛生管理ガイドライン

1 目的

ニホンジカを地域の有用な資源として見直し、「ジビエ」(狩猟肉)として有効活用するためには、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。

有効活用においては、食品衛生法(昭和22年法律第233号、以下「食衛法」という。)、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、以下「鳥獣法」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、以下「動愛法」という。)など各法令を十分理解し、ニホンジカ特定鳥獣保護管理計画(平成18年策定、以下、「特定計画」という。)に基づいて取り組むとともに、狩猟者、食肉処理業者及び行政等関係者が各々の責務や衛生管理を遵守することにより、より衛生的で安全性の高いジビエを供給することを目指しています。

2 ガイドラインの位置付け

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要事項が定められていますが、ジビエを食肉として活用するうえでは、これに加えて衛生面で配慮しなければならない事項があります。

本ガイドラインでは、食品衛生法等でカバーされない部分を中心に必要事項を補足します。

3 ガイドラインの対象鳥獣

近年、県内でも生息数が著しく増加しているニホンジカ (*Cervus nippon*、以下「シカ」という。)で、当面は県が定める特定計画の範囲内で資源利用するニホンジカ個体を対象とします。

4 用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとします。

1) ジビエ

一般的には狩猟で捕獲した野生の鳥や獣の肉のことを言いますが、獣肉活用の取り組み趣旨から狩猟以外に個体数調整で捕獲した個体を処理した食肉もジビエに含めることとします。

(*gibier* とは仏語で、英語では *game meat* といいます。)

2) 個体

銃などにより捕殺された野生鳥獣のことをいいます。

3) と体 (とたい)

処理施設が食肉利用するために受け入れした個体をいいます。

4) 処理

解体(と殺・放血以降の内臓摘出、皮はぎ)から枝肉の分割・脱骨・細切等までの行為をいいます。

5) 食肉

販売目的で処理した肉をいいます。（自家消費のために処理した肉は含みません。）

6) 狩猟者等

個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、鳥獣法第39条による狩猟免許者及び法第55条による狩猟者登録を受けている者をいいます。（鳥獣法第9条による鳥獣捕獲許可を受けた者も含みます。）

7) 処理業者

と体を食肉処理する者（販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者等は除く。）で、食衛法第52条第1項の規定による許可を受けている者とします。

営業許可の種類と定義

① 食肉処理業

食用の目的で鳥若しくは獣畜（鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く）をと殺し、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいいます。

② 食肉販売業

鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業をいいます。
なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細切包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされます。

8) 処理施設

処理業者が食肉処理するために、食衛法第52条第1項の許可を受けた施設をいいます。

5 取り組みに関与する自治体、地域関係者の責務

1) 動物福祉について

動物福祉の考え方は、野生鹿の食肉利用を否定するものではなく、捕殺などの取り扱い時の苦痛を最小限にとどめようとする考え方です。取り組みに関与する自治体、地域関係者は動物福祉の観点から、次の事項に十分配慮したうえで取り組んでください。

- ① 捕獲の正当性と有効性
- ② 捕獲方法が人道的であること
- ③ 捕獲に際し、与える苦痛は最小限であること

2) 人獣共通感染症など疾病への対応

獣肉喫食に伴うE型肝炎などの人獣共通感染症は、その危険性が指摘されながらも、その実態は未解明です。また、海外では加熱をしても回避できないCWD*の疾病も報告されています。

このような状況を踏まえ、ジビエ活用の取り組みを推進しようとする自治体等は、感染症による健康被害を防ぐため、幅広く疾病等の検査を実施するするとともに加熱調理の普及啓発を図るなど、食の安全・安心確保に向けた取り組みに努めるものとします。

また、狩猟者等や処理業者も作業過程で異常を確認した場合は、関係機関への相談や情報提供など、実態解明に協力するものとします。

*…鹿のプリオン病。慢性消耗性疾患(Chronic Wasting Disease:CWD)。牛海綿状脳症(BSE)など伝達性海

綿状脳症(TSE)の一つで、1967年にコロラド州北部のミュールジカで確認されたのが最初の患者。

3) 狩猟者等への衛生教育と指導

従来、狩猟等の行為により捕獲された野生鳥獣は、自家消費を前提として「自己責任」のもとで消費されていたことから、狩猟者に対する食品衛生教育はほとんど行われませんでした。

社会情勢が大きく変化する中、ジビエ活用の取り組みを支援しようとする自治体も現れ、狩猟者等の活動にも食品衛生の専門的な知識が求められる状況となってきています。

人獣共通感染症への取り組みと同様に、自治体等は狩猟者等に対する食品衛生教育を実施し、狩猟者自身の衛生的危害を軽減するとともに、衛生に対する意識の向上を図ることとします。

4) コンプライアンス（法令遵守）

ジビエ活用の取り組みは、全国各地の自治体で取り組まれるようになってきましたが、違法行為や反社会的行為により消費者の信頼を失った一部企業の報道を他山の石として、この取り組みに関わる者はその趣旨を鑑み、法や条例等で規制される事項のほか、社会通念、倫理や道徳も含め、法令遵守の心構えを持って取り組むものとします。

5) 行政の支援

ジビエ活用の取り組みは家畜と同様に、食の安全性を確保するために多くの実施すべき事項があります。

その一方、捕獲作業の難しさから安定的な食肉生産・供給が難しい食材です。

地域におけるジビエ活用の取り組みに一定の筋道が見えるまでは、関係する自治体は取り組む者への支援に努めるものとします。

また、食品衛生に配慮し、食の安全・安心に向けた取り組みがなされている事例については、県も積極的にPR等の支援に努めるものとします。

6 狩猟者等の遵守事項

1) 捕獲

- ① 販売に供する個体は、処理後の食肉の品質をより良い状態に保持するため、捕獲後、できるだけ短時間で処理施設へ引き渡してください。
- ② 食肉への異物混入のリスクを避けるため、獣類の捕獲又は仕留める際に銃器を使用する場合は散弾(スラッグ弾(一発弾)を除く)を使用しないでください。
- ③ 狙撃等による止め刺し部位(仕留め部位)は頭部、頸椎、胸部とし、特に腹部内臓を撃ち抜いた個体は食中毒起因菌等が食肉に付着する可能性があるため、食品衛生の観点から食用として利用しないでください。
- ④ 個体の外見に次のような異常が見られた場合は食肉として利用しないでください。
また、これ以外にも見目で明らかな異常を発見した場合も使用を控えるとともに、食の安全・安心確保に向け、関係機関等への相談や情報提供など、実態解明に協力してください。
 - ◆ 脱毛が著しいもの
 - ◆ 削瘦の著しいもの
 - ◆ 奇形が見られるもの
 - ◆ 水疱やびらん、潰瘍などが表面に多数形成されているもの
 - ◆ 下痢により臀部付近が著しく汚れているもの

2) 放血

- ① 放血は、仕留めたその場で短時間のうちに実施してください。
- ② 止め刺し後は、頸動脈を切断するとともに頭部を下にして放血を促してください。
また、胸部を撃った個体は前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、内部に溜まった血液を放血してください。

3) 運搬・冷却

- ① 捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため速やかに処理施設へ搬入してください。
また、内臓摘出がより短時間で実施できるよう、施設の処理作業者と予め調整してください。
- ② 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運搬中の冷却に努めてください。
- ③ 丁寧な個体運搬を心掛け、損傷及び損傷に伴う個体の細菌汚染の防止に努めてください。

4) 施設への個体の引渡し

処理業者が行う商品の品質管理と消費者への情報提供を行うための情報として、個体の施設引渡し時には次の項目について情報提供してください。

また、個体の取り扱いについては、食肉利用することを十分に意識し、衛生的に取り扱うよう配慮してください。

- ◆ 捕獲者氏名
- ◆ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法、止め刺し部位
- ◆ 性別、推定体重
- ◆ 放血実施の有無と方法、個体の冷却実施の有無と方法
- ◆ その他特記事項

7 処理業者の遵守事項

1) 処理施設の基準

施設構造は、食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例（平成11年長野県条例第51号。以下、「食衛法条例」という。）の別表第2（資料編P.24）で定める事項のほか、次の基準を満たしてください。

（処理施設の基準や衛生措置に関する基本的な考え方は、と畜場法（昭和28年法律第114号）に準じます。）

作業場の設備

- ◆ と体懸吊(けんちょう)設備
内臓摘出、皮はぎ作業を衛生的に行うため、解体室内にと体の懸吊設備を設けてください。
また、懸吊の際は懸吊用ハンガーを使用してください。
- ◆ 煮沸式消毒設備
内臓摘出、皮はぎ作業時に、と体又は食肉に直接接触する器具等を頻繁に殺菌消毒するため、解体室に83℃以上の温湯の供給可能な煮沸式消毒槽を設けてください。

2) 処理作業の流れ

施設における一般的な処理作業の流れは次のとおりです。

搬入 → 受入 → 内臓摘出 → 皮剥ぎ → 枝肉洗浄 → (冷蔵) → 分割・脱骨・細切

3) 衛生措置

処理作業における衛生措置は、食衛法条例の別表第1(資料編P.19)で定める事項のほか、次の措置をとってください。

① と体の受け入れ

と体を受け入れする際、処理作業者は狩猟者等から必要な情報を得るとともに、食肉利用に適した個体であるかを目視で確認し、受け入れ可否を総合的に判断してください。
なお、受け入れ判断の可否は、狩猟者等の遵守事項 1) ④の外見異常を参考としてください。

② 受け入れたと体に関する記録

処理作業者は、と体受入記録表に必要事項を記載し、肝臓切片(冷凍)とともに保管してください。
なお、保管期間は賞味期限(消費期限)に3ヶ月を加えた期間とします。

③ 受け入れたと体の処理

受け入れたと体は、原則として受入日のうちに処理することとしてください。
ただし、肉を熟成させる目的など、解体作業を数日後に実施する場合は、内臓摘出と皮はぎまでの工程まで受入日当日に済ませてください。
また、1日当たりの処理頭数が多く、全ての枝肉(個体の内臓摘出と皮剥ぎを行った状態)を処理するまでに時間を要する場合は、枝肉専用冷蔵庫(懸吊式)で枝肉を保管してください。

④ と体の洗浄

と体の洗浄は枝肉の状態で行ってください。
しかし、受け入れた個体に著しい汚れ(シカの体毛、ダニなど)を確認した場合は枝肉の汚染を防ぐため、皮はぎ前に汚れている部分を洗浄し、乾燥させてから次の処理工程へ移ってください。

⑤ 内臓摘出、皮はぎ

切皮用ナイフ、剥皮用ナイフの使い分けを徹底してください。
内臓摘出と皮はぎ作業は懸吊設備を使用し、獣毛が枝肉に付着しないように実施してください。
なお、内臓摘出においては、消化器管の損傷に注意するとともに、直腸と食道を結さつてください。
また、内臓等に異常を確認した場合は、食肉として利用しないでください。

異常を発見するためのポイント

形、大きさ、硬さ、色、臭いなど、いつもと何か違う状況がないか常に注意して観察してください。

⑥ 使用器具等の消毒

処理作業のうち、内臓摘出と皮はぎ作業は熱湯消毒可能な厚手のゴム手袋を使用してください。
(作業時に軍手は使用しないでください。)
また、使用中のナイフ等は手袋と一緒に、煮沸式消毒槽で頻繁に消毒してください。

⑦ 枝肉の分割・脱骨・細切等

作業においては薄手のゴム手袋を使用し、作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に熱湯で確実に消毒してください。
枝肉に獣毛が付着した部分や、汚染した部分はトリミングにより取り除いてください。

⑧ 損傷した部位

銃弾等によりと体が大きく損傷した部分は、トリミングにより取り除いてください。

4) 製品の自主検査

処理施設においては、ガイドラインやマニュアルに沿って、衛生的に製品が製造されているかを検証するため、自主的に細菌検査を実施してください。

- ◆自主検査項目 一般細菌数、糞便系大腸菌群
- ◆自主検査頻度 加工の最盛期を中心に年2回程度

5) 製品の表示

製品の表示については、食衛法、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。また、製品は食中毒など健康被害を防止するうえから、生食用として販売は行わないでください。

- ① 加熱調理用（十分加熱してお召し上がってください。）
- ② 個体管理番号