

## 「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」 Q&A

Q&Aでは、富山県としての基本的な考え方を回答していますが、詳しくはガイドライン 66 ページに掲載した関係行政機関までお問い合わせください。

	質 問
Q1	なぜ、県はガイドラインを策定したのですか？
Q2	イノシシを食肉として利用することが、イノシシによる農作物被害の対策につながるのですか？
Q3	策定されたガイドラインは、どのように運用されるのですか？
Q4	商業ベースにのせようとする、イノシシの絶滅が心配されませんか？
Q5	ガイドラインを守らずに、イノシシを解体処理し、肉を販売してはいけないのですか？
Q6	イノシシを解体処理し食肉として販売する場合に、義務となる事項は何ですか？
Q7	飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業の許可は必要ですか？
Q8	自家消費用として行うイノシシの解体も食品衛生法で規制されるのですか？
Q9	食肉として流通させる場合、内臓摘出は処理施設で行わなければならないのですか？
Q10	食肉処理業の営業許可を取得するには、どのような事務手続きが必要ですか？
Q11	処理施設の建設を考えています。ガイドラインに記載されている全ての設備や作業手順ができるような施設でないと、食肉処理業の営業許可は取得できないのですか？
Q12	イノシシを解体すると大量の血や汚水が出ますが、その処理はどうすればよいですか？
Q13	既に食肉処理業を取得し、現在は牛と豚を扱っています。既にある食肉処理施設でイノシシの解体処理を行ってもよいのですか？
Q14	ガイドラインでは、食肉として流通させるイノシシに「個体管理番号」を付与するように記載されていますが、どのようにすればよいですか？
Q15	イノシシを解体する際の、衛生的な処理のポイントは何か？
Q16	ソーセージやベーコンなどイノシシ肉の加工品を製造して販売したいのですが。
Q17	イノシシ肉やシカ肉は刺身で食べることはできますか？
Q18	野生動物の肉を食肉として利用する際に、考慮すべきリスクはありますか？
Q19	クマは、ガイドラインの対象ではないのですか？
Q20	東京電力福島第1原発事故の影響で、野生のイノシシやシカの肉から放射性セシウムが検出されるケースが報告されていますが、富山県の野生動物は大丈夫ですか？
Q21	獣肉を食用として活用したい場合は、どこに相談すればよいですか？

Q1 なぜ、県はガイドラインを策定したのですか？

**A** 近年、富山県ではイノシシなどによる農作物被害が問題となっています。県は有害捕獲の強化に取り組んでいますが、捕獲されたイノシシは、狩猟者により自家消費されるほかは、ほとんどが埋却処分されています。このような中、野生鳥獣の肉を、ジビエ（狩猟による野生獣肉）として有効活用しようという取り組みが始まっています。

しかし、牛や豚などの家畜の肉は、「と畜場法」や「食品衛生法」で衛生管理と安全性が担保されますが、野生鳥獣は「と畜場法」適用外であるため、と畜場が使用できないことに加え、具体的な処理方法も定められておらず、衛生管理に課題があります。（と畜場では、全頭について、獣医師による検査を受けています。）

そのため、県では、野生獣肉を食肉として利用する際の衛生管理の指針を示すことにより、衛生上の安全が確保された野生獣肉が供給されることを目的として、ガイドラインを策定しました。ガイドラインは野生獣を取扱う上で、留意すべき事項や作業手順等を示し、衛生面での安全性を確保する役割を担いたいと考えています。

Q2 イノシシを食肉として利用することが、イノシシによる農作物被害の対策につながるのですか？

**A** イノシシを食べることによって、捕獲を促進し、個体数調整の一助とするものです。

ガイドラインの策定は、イノシシ肉を食べるにあたっての環境づくりの一環として、イノシシを食肉として利用する場合の衛生管理の指針を示すものです。

Q3 策定されたガイドラインは、どのように運用されるのですか？

**A** ガイドラインは平成24年（2012年）4月1日からの運用です。

ガイドラインは、イノシシなどを食肉として流通にのせることを目的として、捕獲や解体処理を行う方を対象とします。

自家消費用として野生動物を捌く場合は対象外となりますが、ガイドラインを参考に解体作業を行うことによって食中毒の危険性が少なくなります。

Q4 商業ベースにのせようとする、イノシシの絶滅が心配されませんか？

**A** イノシシを食肉として活用する取り組みは、増え続ける野生鳥獣にどう対応するかということが前提になっています。有害捕獲は、農作物被害の軽減を図ることを目的に行っており、決して無秩序に行われるものではありません。

食肉として流通させるということは、当然、商業ベースにのせることも視野に入れねばなりません。牛や豚といった家畜のように安定的に生産・供給されるものでないことを十分認識して取り組む必要があります。

**Q5** ガイドラインを守らずに、イノシシを解体処理し、肉を販売してはいけないのですか？

**A** ガイドラインは、事業関係者に遵守していただきたいものですが、指針ですので、遵守しないことが即ち法令違反になるわけではありません。

ただし、ガイドラインには食品衛生法などの法令で規定されている事項も含まれていますので、そのような事項は遵守していただく必要があります。

**Q6** イノシシを解体処理し食肉として販売する場合に、義務となる事項は何ですか？

**A** 皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシを、食肉として流通させるために解体処理する場合は、食肉処理業の営業許可を取得することが必要です。

食肉処理業の許可を取得するためには、処理を専用に行う施設と食品衛生責任者の資格が必要です。

また、食品として販売する場合に必要な表示ラベルについては、「JAS法」などによる規制があります。

**Q7** 飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業の許可は必要ですか？

**A** 皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシを仕入れ、その料理店で料理人が捌き、その料理店で「料理」としてお客さんに提供する場合は、飲食店営業の範疇であるため、食肉処理業の営業許可は不要です。

ただし、内臓摘出や剥皮といった作業を行う際に、周囲にある施設や設備を汚染する可能性がありますので、通常の調理場とは別に、捌くための処理室などを設けることが望ましいです。

**Q8** 自家消費用として行うイノシシの解体も食品衛生法で規制されるのですか？

**A** 食品衛生法が適用される範囲は、「業」として行われる範囲です。

従って、猟師が自ら仕留めた獲物を自家消費するために行う解体処理作業や、一頭丸ごとの状態のイノシシを他人に譲渡する場合は食品衛生法で規制されません。

ただし、自家消費用として解体処理された肉が第三者に渡り、第三者がその肉を販売した場合は、食品衛生法で規定される営業許可を受けた施設以外で解体処理された食肉を販売したことになり、その行為は食品衛生法に違反したものとなります。

**Q9** 食肉として流通させる場合、内臓摘出は処理施設で行わなければならないのですか？

**A** 食用に適した、安全な肉体であることを確認するためには、内臓に異常がないか確認することが重要です。

また、周囲の環境や腸の内容物などに存在する細菌が、肉に付着する可能性を減らすためにも、営業許可を取得した処理施設内で行ってください。

**Q10** 食肉処理業の営業許可を取得するには、どのような事務手続きが必要ですか？

**A** 食肉処理施設の所在地を所管する最寄りの県厚生センターまたは富山市保健所への申請が必要です。

申請には、申請書や施設の平面図といった書類の他に、申請手数料が必要です。また、処理に水道水以外の水などを使用する場合には、使用水の検査成績書などが必要です。

詳しい手続き等については、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

**Q11** 処理施設の建設を考えています。ガイドラインに記載されている全ての設備や作業手順ができるような施設でないと、食肉処理業の営業許可は取得できないのですか？

**A** 営業許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」で定める基準に適合した施設が必要です。ガイドラインに記載した施設イメージ図や設備は、あくまでも参考例ですので、同等以上の効果が得られる他のものを使用しても構いません。

作業手順についても、ガイドラインは、理想的・標準的な方法などを示したものですので、衛生的な取扱いが行われているならば、細かい手順などが異なっても、問題ありません。

ガイドラインを遵守しないことが即ち法令違反となるわけではありませんが、ガイドラインには遵守が必要な法令で規定された事項も記載されていますので、詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

**Q12** イノシシを解体すると大量の血や汚水が出ますが、その処理はどうすればよいですか？

**A** 市町村によって取扱いが違いますので、市町村にご確認ください。

グリーストラップ（排水中に含まれる油脂類を分離収集除去する器具・施設のこと）などが必要となる場合もあります。

Q13 既に食肉処理業を取得し、現在は牛と豚を扱っています。既にある食肉処理施設でイノシシの解体処理を行ってもよいですか？

**A** 牛や豚を扱っている食肉処理施設で、新たにイノシシなどの野生獣の解体処理を行う場合には、前処理室（剥皮・内臓摘出作業を行う場所）の設置が必要です。

剥皮や内臓摘出作業以降の脱骨・細切といった作業は、牛や豚を扱う既存の処理室と兼用することは可能ですが、作業場所の区別や使用する器具の使い分けが望ましいです。

Q14 ガイドラインでは、食肉として流通させるイノシシに「個体管理番号」を付与するよう記載されていますが、どのようにすればよいですか？

**A** 「個体管理番号」は、処理施設側で付与してください。  
番号の付け方に基準はありませんが、1頭1頭が識別できるものとしてください。

Q15 イノシシを解体する際の、衛生的な処理のポイントは何か？

**A** 次の2つがポイントとして挙げられます。

- ① 食用として利用可能な個体（と体）だけを取扱う
- ② 処理中に肉が食中毒菌などによって汚染されるのを防ぐ

① は、健康被害の原因となる可能性があるためと体の流通を防ぐためのものです。ガイドラインでは、具体的に次のようなことを記載しています。

- ・ 捕獲されたときの状況や、止め刺し方法を確認
- ・ 時間や方法など適切に運搬されたと体であったかを確認
- ・ 処理施設での解体作業において、と体に病気などの異常がないかを確認

② は、処理中の作業が適切でないために、肉が食用に適さない状態になることを防ぐことが狙いです。適切な処理手順と、設備・器具や作業従事者の手指などを清潔に保つことがポイントです。具体的には、次のようなことを記載しています。

**【処理手順】**

- ・ 内臓摘出は処理施設内で行う
- ・ 食道・気管と肛門を結紮し、臓器の内容物によって肉が汚染されるのを防ぐ
- ・ 枝肉のトリミングや洗浄を丁寧に行う
- ・ 食用部分を廃棄する部分と区分

**【設備・器具など】**

- ・ 施設の清掃など適切な管理
- ・ 使用するナイフなどの設備・器具のこまめな洗浄・消毒・交換
- ・ 作業従事者の手指や作業着の洗浄・消毒・交換

それぞれの詳しい方法は、ガイドライン本文でご確認ください。

またガイドラインでは、自主検査や、記録票の作成・保管などについても記載しています。

Q16 ソーセージやベーコンなどイノシシ肉の加工品を製造して販売したいのですが。

**A** どのような加工品（ソーセージ、コロッケなど）を製造するかにより、必要な営業許可が変わります。

詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所までご相談ください。

Q17 イノシシ肉やシカ肉は刺身で食べることはできますか？

**A** E型肝炎や食中毒などの恐れがありますので、生食はしてはいけません。必ず中心部まで十分加熱した上で、食べてください。

また、内臓は加熱しても食べることは避けてください。

Q18 野生動物の肉を食肉として利用する際に、考慮すべきリスクはありますか？

**A** 食肉として利用する場合のリスクとしては、食中毒が第一に考えられます。

野生獣肉に関する食中毒の原因は、次の2つが主なものとして挙げられます。

- ① 野生動物が元々病気などを保有している場合
- ② 捕獲や解体処理の作業中に、肉に病原性細菌などが付着してしまう場合

① の場合の対策ですが、ガイドラインでは、個体（と体）のチェックを捕獲や解体処理時など複数回行い、異常が見つかったと体（個体）は食肉用としないこととしています。

② の場合は、ガイドラインに記載した作業手順により、病原性細菌を広げる確率を下げるすることができます。

また、中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行うことによって、病原性細菌などは死滅します。

Q19 クマは、ガイドラインの対象ではないのですか？

**A** ガイドラインの策定は、野生動物が原因である農作物被害対策の一環として取組んだものです。捕獲された野生動物を食肉として活用することによって、有害捕獲の強化の一助とすることが目的です。

従って、生息数が減ることで農作物被害が減少し、増えすぎた個体数を捕獲によって減らす必要のある野生動物をガイドラインの対象としています。

富山県では、現在は、主にイノシシが対象となります。ニホンジカは、県内では頭数は少ないのですが、他県では農林業に多大な被害を与えていることから、ガイドラインはシカにも準用できるものとしています。

クマは保護管理の対象獣であることから、ガイドラインの対象とはしていません。ただし、解体処理する際には、食中毒を防ぐために、参考としていただきたいと考えています。

Q20 東京電力福島第1原発事故の影響で、野生のイノシシやシカの肉から放射性セシウムが検出されるケースが報告されていますが、富山県の野生動物は大丈夫ですか？

**A** 食品中の放射性物質の基準が設定された平成24年（2012年）4月以降では、宮城県において、イノシシの肉から食品衛生法上の基準値を上回る放射性セシウムが検出されています。

富山県はモニタリングポストにより環境放射線を測定していますが、測定結果は、自然界の放射線のレベルの範囲内です。従って、県内に生息するイノシシやシカの肉から放射線セシウムが検出されるといった可能性は小さいと考えられます。

また、イノシシの行動範囲を考慮しても、イノシシの肉から放射線セシウムが検出された地域からイノシシが本県に流入してくる可能性は低いと考えられます。

Q21 獣肉を食用として活用したい場合は、どこに相談すれば良いですか？

**A** 獣肉を食肉用として活用するために必要となる食肉処理業などの営業許可を得るためには、県厚生センター・富山市保健所に申請が必要となります。

また、その他の部署が関係する場合があります。

まずは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所または県農村振興課にご相談ください。