

滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第4版）

はじめに

本ガイドラインは、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(平成26年11月14日付け食安発1114第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)を基に、本県の実態を踏まえ修正を加えたものである。

本ガイドラインについては、シカおよびイノシシを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うにあたって留意する必要がある。

また、本ガイドラインは、不特定または多数の者に野生鳥獣肉を販売する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「捕獲」には、狩猟および有害鳥獣捕獲の捕獲等を含む。

第1 一般事項

1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理にあたっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜と異なる処理が行われることを踏まえ、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 捕獲した野生鳥獣のはく皮、解体および肉の処理を、業として食用目的に行う場合は、食品衛生法(昭和22年法律223号)第54条の規定に基づく食肉処理業の営業許可を有する施設(以下、「食肉処理施設」という。)で行わなければならない。
- (3) 本ガイドラインは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、捕獲から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、捕獲者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者(食肉処理業の許可を受けた者をいう。以下同じ。)等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

2 記録の作成および保存

健康被害の発生時における原因食品(食中毒の原因と疑われる食品等または違反食品等を含む。)の早期の特定、排除を可能とし、当該食品の流通や健康被害の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、参考様式1および参考様式2を参考にして記録の作成および保存すること。

3 HACCP(危害分析・重要管理点方式)に沿った衛生管理

食品衛生法(昭和22年法律223号)第51条における、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程の取組を管理するための取組(HACCPに沿った衛生管理)の実施の規定に基づき、食肉処理業における野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに沿った衛生管理を行うこと。

第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱

1 食用とすることが可能な捕獲方法

(1) 銃器による捕獲

- ア 捕獲した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾またはスラッグ弾を使用すること。
- イ 腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
- ウ 捕獲前には第2の2(1)アおよびイについて、捕獲後には第2の2(1)ウからサについて確認すること。

(2) 網・わなによる捕獲

- ア 捕獲時の状況を十分観察し、第2の2(1)アからサの異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
- イ 網やわなにより捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、食肉処理施設へ生体のまま搬入して衛生的に処理することが望ましい。
- ウ 屋外で止め刺し(網やわなで捕獲した野生鳥獣を現場で殺すことをいう。以下同じ。)をする場合には、野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。なお、銃器を用いる場合は、状況に応じ、適切な弾を選択して使用すること。

(3) 捕獲方法について記録(参考様式1)を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、1年以上保存すること。

2 捕獲しようとするまたは捕獲した野生鳥獣に関する異常の確認

(1) 捕獲しようとするまたは捕獲した野生鳥獣(捕獲後に飼養した個体を含む。)の外見および挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。

- ア 足取りがおぼつかないもの
- イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ウ 顔面その他に異常な形(奇形、腫瘤等)を有するもの
- エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- オ 脱毛が著しいもの
- カ 痩せている度合いが著しいもの
- キ 大きな外傷が見られるもの
- ク 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られるもの
- ケ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの
- コ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの

(2) 捕獲者は捕獲する地域の家畜伝染病(家畜伝染病予防法(昭和26年法律第166号)第2条に定める疾病をいう。以下同じ。)の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、捕獲しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合

は、当該地域で捕獲した個体を食用に供してはならない。

- (3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- (4) (1)の項目に該当しないことを確認した記録(参考様式1)を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、1年以上保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 放血(野生鳥獣の体内から血を抜くことをいう。以下同じ。)に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用する。洗浄に使用する水は水道水または飲用に適する水を使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように十分に整備すること。
- (2) 放血を行う際は、ゴムまたは合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに手袋を交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度手袋を洗浄・消毒するか、交換すること。
- (3) 切開時および切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
- (5) 胸部を撃った個体にあつては、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。
- (6) 放血にあつては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
- (7) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。
- (8) 開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。

4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、捕獲場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、以下の項目の遵守を徹底すること。
- (2) 雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。
- (3) 内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用する。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴムまたは合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のもの

は使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。

- (5) 個体から摘出する内臓は原則として胃および腸とすること。ただし、摘出にあたって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。
- (6) 内臓摘出は、個体を吊り下げるまたはシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。
- (7) 消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。
 - ア 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
 - イ 手指(手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。)が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。
 - ウ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに(糞便や土壌に汚染された場合は、その都度)消毒すること。
 - エ 消化管内容物による汚染を防ぐため、食道および直腸を、紐やゴム、結束バンド等を用いて結さつ(きつく縛ることをいう。以下同じ。)すること。
 - オ 直腸の結さつは、肛門を腹腔内に引き込む等、肛門が枝肉に接触するおそれのある場合、肛門を合成樹脂製の袋で覆ったうえで行うこと。
 - カ 摘出した内臓については、第4の4により異常の有無を確認すること。
- (8) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識および技術を有している捕獲者が異常の有無を確認し記録(参考様式1)すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。
- (9) 胃および腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。ただし、食肉処理業者が自ら捕獲したものについては、捕獲現場で異常の有無を確認しても差し支えない。
- (10) 内臓摘出の実施状況について記録(参考様式1)を作成し、食肉処理業者に伝達し、1年以上保存すること。
- (11) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。
- (12) 摘出された胃、腸および食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、捕獲した場所に放置してはならないこと。
- (13) 開口部から個体の内部が汚染されないよう、内臓摘出した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。

5 捕獲した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

食肉処理施設に出荷する前に第2の2(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

- (1) 捕獲個体は、速やかに食肉処理施設に搬入することとし、必要に応じ冷却しながら運

搬するよう努めること。なお、放血した野生鳥獣は速やかに摂氏10度以下となるよう冷蔵することが望ましい。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。

- (2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (3) 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 捕獲者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録(参考様式1)を作成し、食肉処理業者に伝達し、1年以上保存すること。
 - ア 捕獲者の氏名および免許番号、第4の1に掲げる講習会を受講した旨
 - イ 捕獲者の健康状態
 - ウ 捕獲した日時、場所、天候等
 - エ 捕獲方法
 - オ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
 - カ 損傷の有無や部位
 - キ 第2の2(1)に掲げる異常の確認結果
 - ク 推定年齢、性別および推定体重
 - ケ 放血の有無、方法、場所および体温の異常の有無
 - コ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
 - サ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻および冷却方法
 - シ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

1 捕獲者における衛生管理についての確認

食肉処理業者は、野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が野生鳥獣肉の衛生管理に関する講習会に参加する等により適切な衛生管理の知識および技術を有していることを確認すること。

2 食肉処理施設の施設設備等

- (1) 食肉処理施設の施設設備については、滋賀県食品衛生基準条例(平成12年滋賀県条例第54号。以下「基準条例」という。)第3条に定める別表第1の共通基準および別表第2の営業別基準の9の食肉処理業に基づくことに加え、以下を設置することが望ましい。また自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業については別添1「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設ガイドライン」も参考とすること。
 - ア 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備
 - イ 専用のはく皮作業等を行う場所

- (2) 食肉処理施設の一般衛生管理については、と畜場法施行規則(昭和28年9月28日厚生省令第44号)第3条も参考とすること。
- (3) 1頭ごとに内臓摘出およびはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。

3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識および技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔(肛門、鼻腔、口腔等をいう。)、排出物(糞尿、鼻汁等をいう。)、および可視粘膜(まぶたの裏、歯茎の粘膜等をいう。)の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。
- (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。
- (3) 捕獲個体の受入は、放血、内臓摘出および運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況等を記録(参考様式2)すること。また、当該記録を1年以上保存すること。
- (4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入にあたっては、捕獲者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス(平成26年11月14日付け食安発第1114第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の別紙。以下同じ。)等を参考に再度異常の有無を確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、水道水または飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
- (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により捕獲および運搬時の記録と結び付けることができるようにすること。
- (8) 捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、第2の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓または捕獲者が搬入した内臓については望診および触診により、また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃および腸を食肉処理施設に搬入しない場合については捕獲者が作成した記録により、異常の有無を確認し、以下の措置をとること。異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録(参考様式2)を作成するとともに1年以上保存すること。

(1) 内臓廃棄の判断

- ① 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物および寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓の所見において、カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。
- ③ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

(2) 個体の全部廃棄の判断

- ① 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、または筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見(リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等)等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- ② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

(1) 放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。

- ア 放血された血液による生体およびほかの個体の汚染を防ぐこと。
- イ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さつし、または閉そくさせること。
- ウ 手指(手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この項において同じ。)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
- エ 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに(外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下(2)および(4)において同じ。)摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

(2) 個体のはく皮(皮をはがすことをいう。以下同じ。)は、次に掲げるところにより行うこと。

- ア 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
- イ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- ウ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。
- エ 肛門を腹腔内に引き込む等、肛門が枝肉に接触するおそれのある場合、肛門周囲の処理にあたっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつにあたっては、紐やゴム、結束バンド等を使うこと。
- オ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
- カ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
- キ 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具につ

- いては、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- ク 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。
 - ケ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。
- (3) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
 - イ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - ウ はく皮の前に内臓の摘出を行う場合、消化管を破損し、内容物が漏れ出ないように十分注意すること。
 - エ はく皮の後に内臓の摘出を行う場合、汚染された手指や衣服等が接触することで、はく皮した部分を汚染しないよう十分注意すること。
 - オ はく皮した部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
 - カ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
 - キ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに(消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度)摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
 - ク 摘出した内臓については第4の4の方法により異常の有無を確認すること。
- (4) 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - イ 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに摂氏83度以上の熱湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 洗浄の前に被毛または消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む。)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。
 - イ 水道水または飲用に適する水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
 - ウ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- (6) 枝肉および食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。
- (7) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨または切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。
- (8) 枝肉、カット肉および食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。冷却設備の規模や能力、処理する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10

度以下の温度で保存できるよう温度管理を行うこと。

- (9) 個体または部位ごとに管理番号をつけること等により捕獲、運搬および処理の記録と結び付けることができるようにすること。
- (10) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、捕獲、運搬、処理、販売先および販売形態に関する記録およびその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限または賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。
- (11) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉および施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。
- (12) 出荷前には、銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。

第5 野生鳥獣肉の加工、調理および販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の捕獲および処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理または調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業者等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合は、食肉処理施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏75度で1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法)を行うこととし、生食用としての食肉提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉であって、かつ、食肉製品製造業の許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつまたは解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具および容器は、処理終了ごとに洗浄し、摂氏83度以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。
- (5) 野生鳥獣肉は摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏-15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (6) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜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等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

第6 野生鳥獣肉消費時(自家消費を含む)における取扱

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常が見られない場合にも高率に微生物および寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。
- (3) 自家消費および譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。