

## 愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて

### ○制定の経緯

#### (1) 旧ガイドラインの策定

- ・イノシシ、シカ及びキジ等の野生鳥獣は、と畜場法及び食鳥処理法<sup>※1</sup>の対象外。
- ・そのため、野生鳥獣肉は検査を受けずに流通することとなり、これらによる感染症や食中毒の発生が危惧。
- ・平成23年2月1日付けで「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定、通知し、ガイドラインに沿った取扱いを指導。

#### (2) 厚生労働省ガイドラインの策定

- ・近年、野生鳥獣による農林水産業に係る被害の深刻化。
- ・対策として、鳥獣保護法<sup>※2</sup>が改正。
- ・法改正により、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用の増加が想定。
- ・厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」で野生鳥獣肉の衛生的な取扱い等について検討。
- ・検討結果を踏まえ、厚生労働省は平成26年11月14日付けで「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定し、各自治体においてもガイドラインを整備するよう通知。

#### (3) 現行ガイドラインの策定

- ・厚労省通知を受けて県のガイドラインを全面的に改訂し、平成26年12月19日付けで「愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」として策定、通知
- ・ガイドラインの内容について狩猟者及び食品事業者等へ周知するため、平成27年1月に県内3会場で説明会を実施。

### ○愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインの概要

- ・イノシシ、シカを念頭としているが、他の野生鳥獣についても準用すること。
- ・野生鳥獣肉を不特定又は多数の者に供与する者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についても参考とすること。
- ・狩猟時及び食肉処理時に野生鳥獣の異常を確認すること。
- ・野生鳥獣の狩猟時、運搬時、食肉処理時、加工調理時、喫食時の取扱いを適切に行うこと。
- ・HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理を行うことが望ましい。
- ・各作業工程における注意点と改善方法を定めた衛生管理マニュアルを作成するよう努めること。
- ・食中毒発生時における拡大防止等の対応を迅速に行うため、記録の作成及び保存を行うよう努めること。
- ・野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、十分加熱して喫食すること。

※1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

※2 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律