



薬生食監発0331第1号
令和4年3月31日

各 都道府県
保健所設置市
特別行政区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

令和3年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について

標記調査については、令和3年10月29日付け薬生食監発1029第4号により御協力をお願いしたところですが、調査結果を別添のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されたため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導について、特段の対応をお願いします。

担当：乳肉安全係
電話：03-5253-1111 内線：2440, 2476

別添

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査結果の概要

1. 自治体の施策について

① 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況

調査対象 157 自治体のうち、野生鳥獣肉の処理実態がある自治体において、独自のガイドラインの策定又は厚生労働省のガイドラインの活用により、野生鳥獣肉の衛生管理が関係者に対して指導されている。

地域の実情に応じた独自のガイドラインを策定していると回答した自治体は以下の37自治体(厚生労働省のガイドラインを参考に策定した自治体も含む)。令和2年11月に実施した野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果(令和2年3月31日付け薬生食監0331発第6号。以下「昨年調査」という。)と比較し、1自治体(甲府市)増加した。

北海道	石川県	静岡県	兵庫県	山口県	松山市	鹿児島県
岩手県	福井県	愛知県	奈良県	下関市	高知県	
栃木県	山梨県	豊田市	和歌山県	徳島県	福岡県	
埼玉県	甲府市	岡崎市	鳥取県	香川県	熊本県	
千葉県	長野県	三重県	島根県	高松市	大分県	
富山県	岐阜県	滋賀県	岡山県	愛媛県	宮崎県	

② 食肉処理業の許可に上乗せした登録制度

食品衛生法に基づく食肉処理業の許可に上乗せした野生鳥獣処理の施設登録制度を導入していたのは7自治体であった。(北海道、栃木県、千葉県、長野県、岐阜県、三重県、愛媛県)

③ 狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会及び疾病排除講習会

狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会を開催していると回答したのは27自治体、狩猟者や施設処理従業員を対象とした疾病排除講習会を開催していると回答したのは18自治体であった。開催頻度は以下のとおり。

講習会開催頻度	自治体数	
	衛生管理講習会	疾病排除講習会
定期的に開催	16	13
狩猟者免許更新時 又は新規営業許可申請時	3	2
不定期・必要に応じて	8	3

なお、現在狩猟者や処理施設従業員を対象とした衛生管理講習会を開催していないが、来年度以降に計画しているのは、1自治体であった。

④ 相談窓口の設置

狩猟者や処理施設従業員が処理野生鳥獣の異常・疾病の有無について相談できる窓口を設置していると回答したのは27自治体であった。主な相談窓口は、食肉衛生検査所、保健所や家畜保健衛生所であった。

現在設置していないが、来年度以降に設置を計画しているのは、1自治体であった。

⑤ 移動解体処理車に関する施設基準の策定状況及び営業許可状況

47都道府県のうち、野生鳥獣の移動解体車の営業許可に係る施設基準について、参酌基準とは別に追加基準を条例に設けていると回答した自治体はなかった。ただし、高知県は高知県移動野生獣食肉一次処理車取扱要綱において、条例とは別に施設基準を設けているとのことであった。

※ 平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、食品衛生法施行規則において、自動車において生体又はとたいを処理する場合の食肉処理業の施設基準を新たに定め、都道府県はこの基準を参照し条例に定めることとされた。

2. 狩猟・運搬に関する規定について

独自のガイドラインを策定している37自治体を対象として集計を行った。

① 狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間

狩猟後に食肉処理場に搬入するまでの時間を都道府県策定のガイドラインにおいて規定していると回答したのは7自治体であった（岩手県、埼玉県、石川県、山梨県、甲府市、三重県、大分県）。数字により具体的に規定している自治体にあっては、運搬時間は、おおよそ1時間から2時間以内の間で規定されていた。

また、運搬時間に例外規定を設けている自治体は保冷など低温で運搬可能なことを条件としていた。

② 内臓摘出の場所

屋外での内臓摘出を認めていないと回答したのは9自治体であった。

内臓摘出は原則食肉処理場で行うが、条件によって屋外で行うことも認めていると回答したのは28自治体であった。屋外で内臓摘出を認める条件の例として、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要する場合や夏場に限定するといった回答があった。

3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について

① 食肉処理業の許可を有する野生鳥獣処理施設

食肉処理業の許可を有する野生鳥獣の処理施設は、全国で計765施設であり、昨年調査時から29（前回736）施設増加した。

野生鳥獣処理施設数が多い都道府県

	都道府県	施設数	独自の GL の策定
1	北海道	87	○
2	岐阜県	45	○
2	兵庫県	45	○
4	大分県	36	○
5	岡山県	35	○

取扱動物別の施設数は以下のとおり。

	施設数
シカ専用の処理施設	84
イノシシ専用の処理施設	150
シカ及びイノシシ専用の処理施設	306
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設	223
合計	765

※765 施設中 2 施設の取扱動物の詳細は不明。

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理場に搬入される野生鳥獣の状態は以下のとおり。

(※重複回答あり)

処理場に搬入される野生鳥獣の状態	施設数(重複あり)
生体	140
止め刺されたと体	628 (内 427 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
合計	768

③ 処理施設の規模

シカ、イノシシを処理する施設等について、処理頭数別施設数（令和2年度実績）は以下のとおり。

年間処理頭数	シカ	イノシシ	その他
100 頭以下	442	514	231
100 頭超～1000 頭以下	109	62	15
1000 頭超	11	3	1

④ 処理施設における厚労省ガイドライン遵守状況（自己申告）

回答に応じた 760 施設（※令和 3 年 11 月 1 日より前に廃業となった施設を含んでいる等の理由から、「3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について①食肉処理業の許可を有する野生鳥獣処理施設」の施設数と数字が異なる）における受入後の野生鳥獣肉の処理・衛生管理状況について、昨年調査と同様に「疾病排除」、「汚染を防止するための解体処理」、「冷蔵設備の温度管理」は各項目とも高い実施状況であった。一方、「細菌検査」、「金属探知の実施」、「解体処理の記録」、「トレーサビリティ」、「食道結紮」、「肛門結紮」については、遵守率は低かった。

ガイドラインの各項目の遵守率（各項目について遵守している施設の割合）の平均値（平均遵守率）は 92.2% であり、昨年調査の 90.7%（回答施設数：742 施設）から上昇している。

衛生管理ガイドラインの主な項目の昨年調査との比較

衛生管理ガイドラインの項目	今回調査	昨年調査
放血後の食道の結さつ又は閉そく処理	81.4%	76.0%
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。	77.8%	73.7%
個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏 83 度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	放血時	96.5%
	剥皮時	96.6%
はく皮時にはく皮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。	95.3%	95.3%
内臓摘出時にはく皮部分が消化管の内容物により汚染された場合、汚染された部位を完全に切り取ること。	95.7%	96.1%
枝肉、カット肉、内臓は、速やかに摂氏 10 度以下となるよう冷却し、冷蔵できるよう温度管理を行うこと。	99.2%	99.6%

4. 加工、調理、販売について

① 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導

自治体は、保健所による営業許可の更新時や監視指導等の機会、認証登録制度、ウェブサイト情報、新聞等により、野生鳥獣肉を取り扱う加工、調理、販売施設を把握していた。

② 自治体による野生鳥獣肉（加工品も含む）の収去検査

野生鳥獣肉（加工品も含む。）の収去検査を行っていると報告したのは 16 自治体であった。収去検査の項目は、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、E 型肝炎ウイルス等であった。

③ 自治体による野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する衛生管理指導

施設に対する監視指導の回数は、最も多い自治体で年に 6.25 回、平均で年 1.45 であった。

5. 消費について

消費者への普及啓発

パンフレット、ホームページ、講習会等を通じて、消費者に対する野生鳥獣肉の安全性に関する情報提供が行われていた。

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点) 「①施策について」(アンケート結果)

1. 全国自治体（都道府県、保健所設置市、特別区）における野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況	自治体数
①平成26年11月時点で策定済みの貴自治体のガイドラインをそのまま使用	9
②厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和3年4月最終改正)）を受けて改正済み	13
③厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和3年4月最終改正)）を受けて改正を検討中	13
④厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和3年4月最終改正)）を受けて新たに策定	2
⑤厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和3年4月最終改正)）を活用	71
⑥野生鳥獣肉の流通実態等がないため、ガイドラインを活用する必要がない	23
⑦その他（※都道府県策定のガイドラインを活用しているなど）	26
	計 157

2. 1において①～④を選択した自治体におけるガイドラインの位置づけ	自治体数
①条例	0
②要綱・要領	19
③内規	1
④その他	17
	計 37

3. 野生鳥獣の処理施設に対する登録制度	自治体数
(1) 食肉処理業の許可に上乗せして、野生鳥獣の処理施設に対する登録制度を設けている自治体	7
(2) 登録制度を設けている場合に、食品衛生責任者以外の資格者（講習会の修了者等）の設置を要件としている自治体	3
(3) 登録・資格制度の名称、または制度の根拠となる要綱・要領	
エゾシカ肉処理施設認証制度（環境部局において実施・運用）	北海道
野生獣肉処理責任者設置要領	栃木県
千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会及び野生鳥獣肉処理衛生管理者に関する要領	千葉県
信州産シカ肉認証制度（信州ジビエ研究会と長野県（担当は林務部局）が連名で施設の認証を行うもの。「信州産シカ肉処理施設認証要綱」及び「信州産シカ肉処理施設認定証要領」）	長野県
ぎふジビエ登録制度実施要領（農政部局により登録を実施）	岐阜県
みえジビエフードシステム登録制度	三重県
届出制度（愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領）	愛媛県

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点)
「①施策について」(アンケート結果)**

	自治体数
4. (1) 狩猟者や食肉処理施設等を対象とした衛生管理講習会を実施している自治体	27
(2) 衛生管理講習会の開催頻度	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (8) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時、 狩猟者免許更新時 (3) <input type="radio"/> 2年に1回 (1) <input type="radio"/> 年1回 (12) <input type="radio"/> 年2回以上 (3)
(3) 衛生管理講習会の予定していない自治体	129
(4) 衛生管理講習会の実施を予定していない自治体のその理由（例）	管轄地域内にジビエを処理しようとする施設がない。 管轄している処理施設が少数なため。講習会によらずとも通常監視の際に助言・指導が可能なため。 と畜場を所管しておらず、とちく検査の経験者がいなかっため獸畜の解体処理行程について具体的な衛生指導を行うことが難しいため。 県主催の講習会を案内しているため 処理状況の定期的な確認を行い、その結果を踏まえ必要に応じ講習会の実施を検討する
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	18
(2) 開催頻度（自治体数）	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (3) <input type="radio"/> 新規営業許可申請時 (2) <input type="radio"/> 2年に1回 (1) <input type="radio"/> 年1回 (11) <input type="radio"/> 年2回以上 (1)
(3) 疾病排除の講習会の予定していない自治体	139
(4) 疾病排除の講習会の実施を予定していない自治体のその理由（例）	管轄地域内にジビエを処理しようとする施設がない。 管轄している処理施設が少数なため。講習会によらずとも通常監視の際に助言・指導が可能なため。 と畜場を所管しておらず、とちく検査の経験者がいなかっため獸畜の疾病排除について具体的な衛生指導を行うことが難しいため。 食肉処理業の許可取得時において、衛生的取扱や疾病排除についてカラーアトラスを使用して責任者または営業者に説明を行っているため。
県主催の講習会を案内しているため	
6. (1) 鳥獣捕獲・処理の際、疾病排除の判断に迷った場合の相談窓口を設置している自治体	27

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点)
「①施策について」(アンケート結果)**

<p>(2) 相談窓口（自治体数） ※回答については重複も含む。</p>	<input type="radio"/> 食肉衛生検査所 (11) <input type="radio"/> 保健所 (17) <input type="radio"/> 地方衛生検査所(1) <input type="radio"/> 家畜保健衛生所 (4) <input type="radio"/> 動物研究センター (1)
<p>7. 監視指導計画において、野生鳥獣の取扱いのある施設（食肉処理業の他、食肉販売業、飲食店営業、製造業を含む。）に対する個別の監視指導を行っている自治体</p>	35

8. 自治体が行った野生鳥獣の病原体保有状況に関する調査・研究の例	自治体名
栃木県内で捕獲された野生動物の細菌及びウイルスの血清学的調査について	栃木県
野生獣（シカ、イノシシ）のSFTSウイルス保有状況について調査を行っている。	岐阜県
令和2年3月10日発行 紫苑第715号 P3-8 発行者 公益財団法人愛知県獣医師会 委員会報告 「野鳥におけるオウム病感染状況調査報告」	愛知県
令和2年度ジビエ病原体保有状況調査について（E型肝炎ウイルス、日本紅斑熱、ツツガムシ病、SFTSウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、赤痢菌、カンピロバクター、野兎病菌、レプトスピラ、トリヒナ、槍形吸虫）	徳島県

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点)
「①施策について」(アンケート結果)**

9. 野生鳥獣の移動解体車の営業許可に係る施設基準について、参酌基準とは別に追加基準を条例に設けている自治体。	0
---	---

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点) 「②狩猟・運搬について」(アンケート結果)

1. (1) 狩猟した動物を食肉処理施設に搬入するまでの具体的な時間を規定している自治体（独自のガイドラインを策定している37自治体を対象）	自治体数
	7
(2) 時間の具体的な規定例及びその理由	自治体
1時間以内。腐敗による品質への影響を考慮	岩手県
止め差し後、1時間以内を目安。	埼玉県
できるだけ短時間	石川県
H20年「シカ肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」作成当時、肉の衛生確保の観点から搬入時間の目安が必要と判断し、他自治体のマニュアル等を参考に「概ね2時間」に設定した。	山梨県
時間を表すものとして「速やかに」と規定しており、具体的な時間までは規定していない。	甲府市
止め刺しから夏場（4月～10月）は概ね60分以内、冬場（11月～3月）は概ね90分以内。 止め刺し後のと体の品質低下について、経験的に許容できると考えられる条件（温度、時間）とした。	三重県
2. (1) 食肉処理施設への搬入時間の例外規定（独自のガイドラインを策定している37自治体を対象）	自治体数
	3
(2) (1)の例外規定の例	
搬入時間は目安をして設定したものであるため、気候条件や衛生設備等により設定可能とした。 (県ガイドライン抜粋) 「搬入までの時間については概ね2時間を目安とし、季節、気温、冷却の実施の有無等を勘案して設定してください」	山梨県
保冷車使用など、冷温状態で個体を搬送できる場合は、概ね120分以内。	三重県
3. 内臓摘出場所の規定（独自のガイドラインを策定している37自治体を対象）	自治体数
食肉処理場で必ず行うこと（屋外で内臓摘出されたのの受入は認めない）	9
原則として食肉処理場で行い、条件によって屋外でも認める	28

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

1 野生鳥獣をとさつ解体する食肉処理場（食肉処理業に限る。）について

①処理施設数（野生鳥獣の種類別及び稼働状況別）	施設数
a) 食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場総数	765
b) a)のうちシカ専用の処理場	84
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	150
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	306
e) a)のうちシカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理場	223
②処理場の設置者・運営者（許可申請者）	施設数
a) 公設公営の処理場	23
b) 公設民営の処理場	71
c) 民設民営の処理場	669
③処理場の野生鳥獣の主な仕入れ元	施設数
a) 狩猟の方法、技術、取扱いの衛生面において確認できている狩猟者からと体、生体を仕入れる	716
b) 狩猟の方法、技術、取扱いの衛生面が不明な狩猟者であっても、と体、生体を仕入れる	12
c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる	6
d) その他	23
④処理場への野生鳥獣（生体以外）の運搬方法（重複回答あり）	施設数
a) 処理場従業員が、現地に赴き、冷蔵車で運搬する	29
b) 処理場従業員が、現地に赴き、氷等で冷却しながら運搬する	31
c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する	199
d) 狩猟者が、冷蔵車で運搬する	12
e) 狩猟者が、氷等で冷却しながら運搬する	63
f) 狩猟者が、常温で運搬する	416
g) その他	20
⑤処理場に搬入する野生鳥獣の状態（重複回答あり）	施設数
a) 生体（罠で生け捕りしたものを養鹿場等での一時飼育したもの）	9
b) 生体（罠で生け捕りしたもの）	131
c) 内臓摘出していないと体のみ	427
d) 衛生的な取扱いについての条件を設けて内臓摘出したと体も受け入れている	169
e) 衛生的な取扱いについての条件を設けずに内臓摘出したと体も受け入れている	32
⑥解体作業が搬入翌日になる施設	
施設数	151
⑦翌日までの保管方法	施設数
a) 解体済みの枝肉等とは別の冷蔵庫内	101
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内	15
c) その他	39

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

2. 処理場（食肉処理業）の従事者について

①処理場で主にとさつ解体（解体のみも含む）を行う者の種別	施設数
処理場の従業員	643
野生鳥獣を狩猟した狩猟者	95
その他	8
②処理場で解体にあたる従事者の人数	施設数
1~2人	599
3~5人	141
6人~10人	12
11人以上	2

3. 食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場（食肉処理業）の年間処理頭数

令和2年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	381	461	219
50頭超~100頭以下	61	53	12
100頭超~300頭以下	64	48	11
300頭超~500頭以下	30	9	2
500頭超~1000頭以下	15	5	2
1000頭超~1500頭以下	5	2	0
1500頭超	6	1	1

4. 食肉処理業以外の施設での野生鳥獣肉の処理状況

① 野生鳥獣肉の処理における食肉処理業以外の許可形態について		
許可形態	施設数	自治体数
a) 食肉販売業	35	13
b) 飲食店営業	8	8
c) その他	9	4

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「③処理状況について」(アンケート結果)

5. 食肉処理場で処理された野生鳥獣肉の出荷先及び出荷状態（令和2年度実績）

○出荷先

	食肉処理場	食肉製品、そ うざい等の 製造所	対面販売の食肉販 売店	飲食店、 旅館、民 宿等	インターネ ットに よる食肉 販売	その他
施設数	87	142	295	805	187	235

○出荷状態

出荷先 \ 出荷状態	背割りして いない枝肉	背割りした 枝肉	大～中分割 骨付き	脱骨済み ブロック肉	細切
食肉処理場	18	18	12	38	13
食肉製品、そ うざい 等の製造所	4	10	13	128	50
対面販売の食肉販売 店	6	8	20	197	174
飲食店、旅館、民 宿等	28	60	106	726	241
インターネ ットに よる食肉販売	4	8	12	111	146
その他	8	10	20	142	164

○処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 298施設

6. 行政による野生鳥獣肉の枝肉の拭き取り検査（食肉処理場）の検査項目

一般細菌数、腸内細菌科菌群数	岐阜県
一般細菌数、大腸菌群数	愛知県
一般細菌数 大腸菌群数	三重県
一般細菌数、大腸菌群数	徳島県
一般生菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター	高知県