

健生食監発0327第3号
令和6年3月27日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
（ 公 印 省 略 ）

令和5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5年9月20日付け健生食監発0920第1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 36 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 4 年 10 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 5 年 3 月 31 日付け薬生食監発 0331 第 3 号。以下「昨年調査」という。)と比較し、同数であった。

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

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 8 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、和歌山県、愛媛県)

③ 捕獲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

捕獲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、捕獲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 24 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
定期的開催	10	11
捕獲者免許更新時 又は新規営業許可申請時	3	2
不定期・必要に応じて	14	11

なお、来年度以降に捕獲者や処理施設従業員を対象とした講習会を計画しているのは、衛生管理講習会が0自治体、疾病排除講習会が1自治体であった。

④ 相談窓口の設置

捕獲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31自治体であり、昨年調査に比べ1自治体増加した。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。

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（以下「ジビエカー」という。）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。

なお、令和3年の食品衛生法改正以降にジビエカーを新規許可したのは1自治体であった（山梨県）。

また、本調査後の令和6年1月に熊本県においてもジビエカーを新規許可した。

2. 捕獲・運搬に関する規定について

① 捕獲後に食肉処理場に搬入するまでの時間

捕獲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等において規定していると回答したのは9自治体であった（埼玉県、石川県、山梨県、甲府市、三重県、京都府、和歌山市、佐世保市、大分県）。数字により具体的に規定している自治体にあつては、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75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78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、捕獲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つた。

3. 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理について

① 食肉処理業等の許可を有する野生鳥獣処理施設

食肉処理業等の許可を有する野生鳥獣の処理施設は、全国で計 861 施設であり、昨年調査時から 51 施設増加した（前回 810）。

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	88	○
2	兵庫県	53	○
3	岐阜県	44	○
4	岡山県	31	○
4	大分県	31	○

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	97
イノシシ専用の処理施設	144
シカ及びイノシシ専用の処理施設	347
シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設	273
合計	861

シカ・イノシシ以外に処理された野生鳥獣はクマ、アナグマ、タヌキ、アライグマ、ハクビシン、ヌートリア、ウサギ、キョン、カモ、カルガモ、キジ、ヤマドリ、ヒヨドリ等であった。

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理施設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	166
止め刺しされたと体	717 (内 501 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入)
合計	883

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4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	504	549	350
100 頭超～1000 頭以下	145	79	16
1000 頭超	16	2	3

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 861 施設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」については、本年度調査においても遵守率は低かった。

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 93.9%であり、昨年調査の 93.0%（回答施設数：816 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	85.4%	84.6%	
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。	80.3%	80.5%	
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	97.5%	96.5%
	剥皮時	97.3%	97.2%
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。	97.3%	96.5%	
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。	97.3%	97.4%	
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。	98.8%	99.4%	

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は報告したのは 11 自治体であった。収去検査の項目は、一般細菌数、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。

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。

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「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	8
②厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて改正済み	14
③厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて改正を検討中	14
④厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6月最終改正)）を受けて新たに策定	0
⑤厚生労働省作成のガイドライン（平成26年11月(令和5年6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	25
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）	25
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	18
③内規	2
④その他	16
計	36

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	8
(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	4
(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
野生鳥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
わかやまジビエ衛生管理ガイドライン	和歌山県
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

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「①施策について」(アンケート結果)

	自治体数
4. (1) 捕獲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 (自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (14) <input type="radio"/> 定期的に開催 (10) <input type="radio"/> 捕獲者免許更新時 (2) <input type="radio"/> 営業許可 (新規・更新) 申請時 (1)
(3) 衛生管理講習会の実施を予定していない自治体	130
(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。	
県主催の講習会を案内しているため。	
要望がないため。	
5. (1) 疾病排除の講習会を開催している自治体	24
(2) 開催頻度 (自治体数)	<input type="radio"/> 必要に応じて、不定期 (11) <input type="radio"/> 定期的に開催 (11) <input type="radio"/> 捕獲免許更新時 (2)
(3) 疾病排除の講習会を予定していない自治体	133
(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、食肉検査の際の疾病診断の経験者がいないため。	
県主催の講習会を案内しているため。	
要望がないため。	

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「①施策について」(アンケート結果)

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	31
(2) 相談窓口 (自治体数) ※回答については重複も含む。	<input type="radio"/> 食肉衛生検査所 (15) <input type="radio"/> 保健所 (21) <input type="radio"/> 家畜保健衛生所 (7) <input type="radio"/> 森林動物研究センター (1)
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	32

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
野鳥におけるオウム病感染状況調査報告	愛知県
令和4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、SFTSウイルス、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、赤痢菌、カンピロバクター、レプトスピラ、トリヒナ、槍形吸虫、豚腎虫)	徳島県
野生獣 (シカ) 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
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
令和3年の食品衛生法改正以降にジビエカーを新規許可した自治体。 (令和5年12月31日現在)	1

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「②捕獲・運搬について」(アンケート結果)

1. (1)捕獲した動物を食肉処理施設に搬入するまでの具体的時間を規定している自治体	自治体数
	9
(2) 時間の具体的な規定例及びその理由	自治体
目安は止め刺し後1時間以内	埼玉県
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」又は「できるだけ短時間」と規定しており、具体的な時間までは規定していない。	石川県、甲府市、和歌山市
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
地域や処理場に応じて規定	京都府
捕獲後、30～40分。それ以上の時間では肉質に影響するため。	佐世保市
2. (1) 食肉処理施設への搬入時間の例外規定	自治体数
	4
(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
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個体の冷却に努めること	和歌山市
3. 内臓摘出場所の規定	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ものの受入は認めない）	75
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	78

令和5年度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	861
b) a)のうちシカ専用の処理場	97
c) a)のうちイノシシ専用の処理場	144
d) a)のうちシカ及びイノシシ専用の処理場	347
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	273
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	22
b)公設民営の処理場	76
c)民設民営の処理場	759
d)第3セクターの処理場	4
③処理場の野生鳥獣の主な仕入れ元（重複回答あり）	施設数
a) 捕獲の方法、技術、取扱いの衛生面において確認できている捕獲者からと体、生体を仕入れる	815
b) 捕獲の方法、技術、取扱いの衛生面が不明な捕獲者であっても、と体、生体を仕入れる	11
c) 養鹿場などの一時飼養施設から仕入れる	10
d) その他	28
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	32
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	44
c) 処理場従業員が、現地に赴き、常温で運搬する	238
d) 捕獲者が、冷蔵車で運搬する	4
e) 捕獲者が、氷等で冷却しながら運搬する	72
f) 捕獲者が、常温で運搬する	476
g) その他	19
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（罾で生け捕りしたものを養鹿場等での一時飼育したもの）	12
b) 生体（罾で生け捕りしたもの）	154
c) 内臓摘出していないと体のみ	501
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	184
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	175
⑦翌日までの保管方法（重複回答あり）	施設数
a) 解体済みの枝肉等とは別の冷蔵庫内	105
b) 解体済みの枝肉等と同じ冷蔵庫内	30
c) その他	41

令和5年度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	748
野生鳥獣を捕獲した捕獲者	90
その他	15
②処理場で解体にあたる従事者の人数	施設数
1～2人	699
3～5人	145
6人～10人	17
11人以上	0

3. 食肉処理業等で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場の年間処理頭数別施設数

令和4年度実績	シカ	イノシシ	その他の野生鳥獣
50頭以下/年	424	487	340
50頭超～100頭以下	80	62	10
100頭超～300頭以下	94	51	10
300頭超～500頭以下	25	17	5
500頭超～1000頭以下	26	11	1
1000頭超～1500頭以下	6	0	0
1500頭超	10	2	3

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	8	4
b) 飲食店営業	2	2
c) その他	1	1

令和5年度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4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	95	189	311	1020	202	260

○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	19	29	19	47	20
食肉製品、そうざい等の製造所	10	28	21	163	70
対面販売の食肉販売店	6	26	22	189	197
飲食店、旅館、民宿等	98	102	156	826	311
インターネットによる食肉販売	5	14	17	135	161
その他	18	24	20	198	145

○処理場の所在地の都道府県外に出荷している施設数 381施設

6. 行政による拭き取り検査の検査項目

○野生鳥獣の枝肉

大腸菌群	石川県
一般細菌数、大腸菌群	愛知県
一般生菌 大腸菌群、大腸菌、サルモネラ	三重県
一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数	徳島県

○処理施設

一般細菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター属菌	高知県
--	-----

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 自治体別 処理施設数と内訳

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
北海道	北海道	88	47	0	0	41
	札幌市	1	0	0	0	1
	小樽市	0	0	0	0	0
	函館市	3	1	0	0	2
	旭川市	2	1	0	0	1
	小計	94	49	0	0	45
青森県	青森県	2	0	0	0	2
	青森市	0	0	0	0	0
	八戸市	0	0	0	0	0
	小計	2	0	0	0	2
岩手県	岩手県	3	2	0	0	1
	盛岡市	0	0	0	0	0
	小計	3	2	0	0	1
宮城県	宮城県	5	2	1	0	2
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	5	2	1	0	2
秋田県	秋田県	6	0	0	0	6
	秋田市	0	0	0	0	0
	小計	6	0	0	0	6
山形県	山形県	4	0	2	0	2
	山形市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	2	0	2
福島県	福島県	0	0	0	0	0
	福島市	0	0	0	0	0
	郡山市	0	0	0	0	0
	いわき市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
茨城県	茨城県	4	0	2	0	2
	水戸市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	2	0	2
栃木県	栃木県	1	0	1	0	0
	宇都宮市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	1	0	0
群馬県	群馬県	0	0	0	0	0
	前橋市	0	0	0	0	0
	高崎市	1	1	0	0	0
	小計	1	1	0	0	0

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
埼玉県	埼玉県	6	0	0	4	2
	川越市	0	0	0	0	0
	さいたま市	0	0	0	0	0
	越谷市	0	0	0	0	0
	川口市	0	0	0	0	0
	小計	6	0	0	4	2
千葉県	千葉県	14	0	2	2	10
	千葉市	0	0	0	0	0
	船橋市	0	0	0	0	0
	柏市	1	0	0	0	1
	小計	15	0	2	2	11
東京都	東京都	2	1	0	0	1
	千代田区	0	0	0	0	0
	中央区	0	0	0	0	0
	港区	0	0	0	0	0
	新宿区	0	0	0	0	0
	文京区	0	0	0	0	0
	台東区	0	0	0	0	0
	墨田区	0	0	0	0	0
	江東区	0	0	0	0	0
	品川区	0	0	0	0	0
	目黒区	0	0	0	0	0
	大田区	0	0	0	0	0
	世田谷区	0	0	0	0	0
	渋谷区	0	0	0	0	0
	中野区	0	0	0	0	0
	杉並区	0	0	0	0	0
	豊島区	0	0	0	0	0
	北区	0	0	0	0	0
	荒川区	0	0	0	0	0
	板橋区	0	0	0	0	0
	練馬区	0	0	0	0	0
	足立区	0	0	0	0	0
	葛飾区	0	0	0	0	0
	江戸川区	0	0	0	0	0
八王子市	0	0	0	0	0	
町田市	0	0	0	0	0	
小計	2	1	0	0	1	

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
神奈川県	神奈川県	8	0	0	5	3
	横浜市	0	0	0	0	0
	川崎市	0	0	0	0	0
	横須賀市	0	0	0	0	0
	相模原市	0	0	0	0	0
	藤沢市	0	0	0	0	0
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
	小計	8	0	0	5	3
新潟県	新潟県	9	0	1	1	7
	新潟市	9	0	0	0	9
	小計	18	0	1	1	16
富山県	富山県	7	0	1	0	6
	富山市	2	0	0	1	1
	小計	9	0	1	1	7
石川県	石川県	6	0	3	1	2
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	7	0	4	1	2
福井県	福井県	8	1	2	1	4
	福井市	3	0	1	0	2
	小計	11	1	3	1	6
山梨県	山梨県	9	0	0	2	7
	甲府市	1	0	0	0	1
	小計	10	0	0	2	8
長野県	長野県	30	7	0	7	16
	長野市	2	0	0	1	1
	松本市	1	1	0	0	0
	小計	33	8	0	8	17
岐阜県	岐阜県	44	8	2	11	23
	岐阜市	3	0	3	0	0
	小計	47	8	5	11	23
静岡県	静岡県	22	1	0	18	3
	静岡市	2	0	0	2	0
	浜松市	5	1	0	3	1
	小計	29	2	0	23	4
愛知県	愛知県	4	0	0	4	0
	名古屋市	1	0	0	1	0
	豊田市	4	1	1	1	1
	豊橋市	2	1	0	0	1
	岡崎市	0	0	0	0	0
	一宮市	0	0	0	0	0
	小計	11	2	1	6	2

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
三重県	三重県	23	1	2	17	3
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	23	1	2	17	3
滋賀県	滋賀県	17	0	0	7	10
	大津市	1	0	0	0	1
	小計	18	0	0	7	11
京都府	京都府	26	1	2	16	7
	京都市	5	0	1	4	0
	小計	31	1	3	20	7
大阪府	大阪府	9	0	4	5	0
	大阪市	1	0	0	1	0
	堺市	0	0	0	0	0
	東大阪市	0	0	0	0	0
	高槻市	0	0	0	0	0
	豊中市	0	0	0	0	0
	枚方市	1	1	0	0	0
	八尾市	0	0	0	0	0
	寝屋川市	0	0	0	0	0
	吹田市	0	0	0	0	0
	小計	11	1	4	6	0
兵庫県	兵庫県	53	5	8	25	15
	神戸市	1	0	0	1	0
	尼崎市	0	0	0	0	0
	姫路市	2	1	1	0	0
	西宮市	0	0	0	0	0
	明石市	0	0	0	0	0
	小計	56	6	9	26	15
奈良県	奈良県	21	0	1	18	2
	奈良市	2	0	1	1	0
	小計	23	0	2	19	2
和歌山県	和歌山県	18	0	1	16	1
	和歌山市	4	0	1	2	1
	小計	22	0	2	18	2
鳥取県	鳥取県	8	0	2	5	1
	鳥取市	6	0	0	5	1
	小計	14	0	2	10	2
島根県	島根県	22	0	14	5	3
	松江市	3	0	2	1	0
	小計	25	0	16	6	3

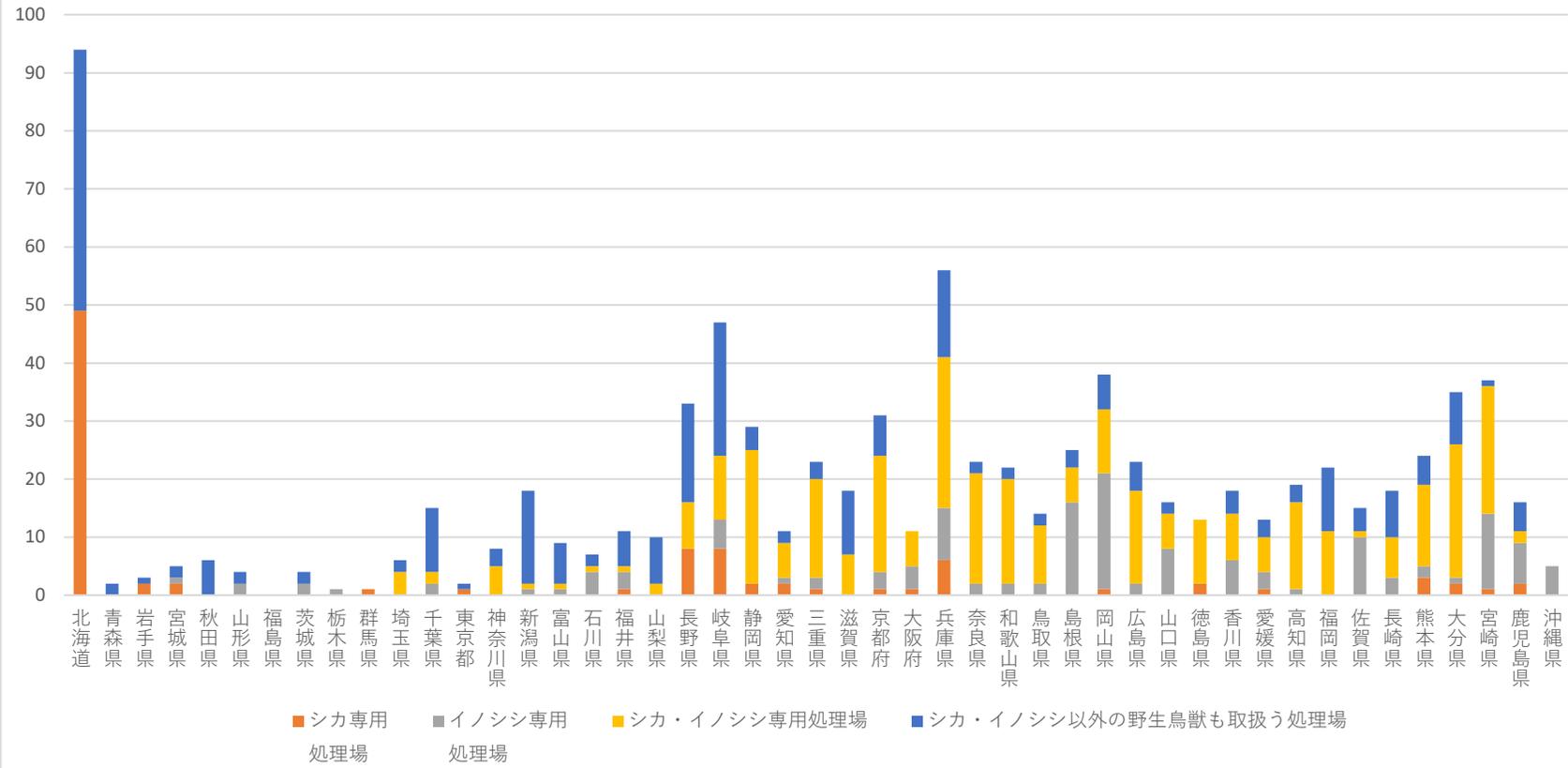
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
岡山県	岡山県	31	1	15	9	6
	岡山市	4	0	3	1	0
	倉敷市	3	0	2	1	0
	小計	38	1	20	11	6
広島県	広島県	20	0	2	15	3
	広島市	1	0	0	0	1
	呉市	1	0	0	1	0
	福山市	1	0	0	0	1
	小計	23	0	2	16	5
山口県	山口県	12	0	8	2	2
	下関市	4	0	0	4	0
	小計	16	0	8	6	2
徳島県	徳島県	13	2	0	11	0
	小計	13	2	0	11	0
香川県	香川県	13	0	2	8	3
	高松市	5	0	4	0	1
	小計	18	0	6	8	4
愛媛県	愛媛県	11	1	3	5	2
	松山市	2	0	0	1	1
	小計	13	1	3	6	3
高知県	高知県	17	0	1	14	2
	高知市	2	0	0	1	1
	小計	19	0	1	15	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

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
福岡県	福岡県	21	0	0	10	11
	福岡市	0	0	0	0	0
	北九州市	1	0	0	1	0
	久留米市	0	0	0	0	0
	小計	22	0	0	11	11
佐賀県	佐賀県	15	0	10	1	4
	小計	15	0	10	1	4
長崎県	長崎県	15	0	3	6	6
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	1	0	0	1	0
	小計	18	0	3	7	8
熊本県	熊本県	22	3	2	12	5
	熊本市	2	0	0	2	0
	小計	24	3	2	14	5
大分県	大分県	31	2	1	19	9
	大分市	4	0	0	4	0
	小計	35	2	1	23	9
宮崎県	宮崎県	30	1	7	21	1
	宮崎市	7	0	6	1	0
	小計	37	1	13	22	1
鹿児島県	鹿児島県	15	2	7	2	4
	鹿児島市	1	0	0	0	1
	小計	16	2	7	2	5
沖縄県	沖縄県	5	0	5	0	0
	那覇市	0	0	0	0	0
	小計	5	0	5	0	0
総合計		861	97	144	347	273

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数（令和5年度調査）



**令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉施設における調査票(個票のアンケート結果)**

1. 施設数 総数 ※	全施設		シカのみ		イノシシのみ		シカとイノシシ		シカ・イノシシ以外						
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合					
2. 処理施設の設置者・運営者(許可申請者)について	861		97		144		347		273						
a. 公設公営の処理施設	22	2.6 (%)	1	1.0 (%)	3	2.1 (%)	12	3.5 (%)	6	2.2 (%)					
b. 公設民営の処理施設	76	8.8 (%)	7	7.2 (%)	14	9.7 (%)	31	8.9 (%)	24	8.8 (%)					
c. 民設民営の処理施設	759	88.2 (%)	87	89.7 (%)	127	88.2 (%)	303	87.3 (%)	242	88.6 (%)					
d. 第3セクターの処理施設	4	0.5 (%)	2	2.1 (%)	0	0.0 (%)	1	0.3 (%)	1	0.4 (%)					
3. 処理施設におけるHACCPの導入状況について	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合					
(1)特に指導すべき問題はない。	379	44.0 (%)	63	64.9 (%)	36	25.0 (%)	149	42.9 (%)	131	48.0 (%)					
(2)衛生管理計画について、手引書等を参考にしよう指導中	432	50.2 (%)	29	29.9 (%)	91	63.2 (%)	182	52.4 (%)	130	47.6 (%)					
(3)その他	50	5.8 (%)	5	5.2 (%)	17	11.8 (%)	16	4.6 (%)	12	4.4 (%)					
ガイドライン条項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数			
1 捕獲者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。	806	97.0 (%)	831	94	96.9 (%)	97	126	92.0 (%)	137	326	97.9 (%)	333	260	98.5 (%)	264
2 食肉処理施設の施設設備等 (1) 地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	843	99.9 (%)	844	97	100.0 (%)	97	139	99.3 (%)	140	340	100.0 (%)	340	267	100.0 (%)	267
(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	819	97.5 (%)	840	96	100.0 (%)	96	125	91.2 (%)	137	334	98.2 (%)	340	264	98.9 (%)	267
(3) 1頭ごとに内臓抽出及び皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。	824	99.3 (%)	830	94	98.9 (%)	95	136	100.0 (%)	136	334	99.1 (%)	337	260	99.2 (%)	262
なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により肉を汚染しないようにすること。	822	99.5 (%)	826	95	100.0 (%)	95	136	100.0 (%)	136	331	99.1 (%)	334	260	99.6 (%)	261
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及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、突然死、排出物及び付着物の状態について、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。	830	99.4 (%)	835	93	98.9 (%)	94	135	99.3 (%)	136	336	99.4 (%)	338	266	99.6 (%)	267
(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、廃棄すること。	830	99.8 (%)	832	93	100.0 (%)	93	136	100.0 (%)	136	336	99.7 (%)	337	265	99.6 (%)	266
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。	828	99.6 (%)	831	93	100.0 (%)	93	135	100.0 (%)	135	336	99.4 (%)	338	264	99.6 (%)	265
(3) 捕獲個体の受入は、放血、内臓抽出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとする。	816	98.3 (%)	830	92	98.9 (%)	93	135	99.3 (%)	136	330	97.9 (%)	337	259	98.1 (%)	264
衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。	680	81.8 (%)	831	86	92.5 (%)	93	90	66.2 (%)	136	277	82.2 (%)	337	227	85.7 (%)	265
また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	661	79.9 (%)	827	82	88.2 (%)	93	85	62.5 (%)	136	273	81.3 (%)	336	221	84.4 (%)	262
(4) 搬入時に内臓が抽出された個体の受入に当たっては、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、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。	663	91.1 (%)	728	66	97.1 (%)	68	106	84.8 (%)	125	269	90.9 (%)	296	222	92.9 (%)	239
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。	730	97.2 (%)	751	74	98.7 (%)	75	117	92.1 (%)	127	297	97.7 (%)	304	242	98.8 (%)	245
(5) 湿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)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	817	98.8 (%)	827	91	98.9 (%)	92	134	100.0 (%)	134	333	98.5 (%)	338	259	98.5 (%)	263
また、洗浄水が放血時の開口部や内臓抽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。	815	98.9 (%)	824	91	98.9 (%)	92	131	97.0 (%)	135	335	99.4 (%)	337	258	99.2 (%)	260
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。	808	98.2 (%)	823	90	98.9 (%)	91	130	95.6 (%)	136	330	98.2 (%)	336	258	99.2 (%)	260
なお、内臓抽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。	767	99.2 (%)	773	78	100.0 (%)	78	126	97.7 (%)	129	320	99.7 (%)	321	243	99.2 (%)	245
(6) 搬入時は、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。	822	98.7 (%)	833	93	100.0 (%)	93	132	97.1 (%)	136	331	98.2 (%)	337	266	99.6 (%)	267
(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及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。	694	83.7 (%)	829	85	91.4 (%)	93	100	73.5 (%)	136	282	83.4 (%)	338	227	86.6 (%)	262
(8) 捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱」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ること。	528	96.5 (%)	547	52	100.0 (%)	52	81	95.3 (%)	85	208	95.4 (%)	218	187	97.4 (%)	192
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	554	98.6 (%)	562	56	100.0 (%)	56	83	97.6 (%)	85	222	98.7 (%)	225	193	98.5 (%)	196
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、食肉処理施設内で抽出した内臓又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲者が屋外で内臓抽出し、胃及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、必要な措置をとること。	774	94.4 (%)	820	89	97.8 (%)	91	116	85.3 (%)	136	321	95.3 (%)	337	248	96.9 (%)	256
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を作成するとともに適切な期間保存すること。	582	71.9 (%)	810	78	85.7 (%)	91	65	48.9 (%)	133	246	73.4 (%)	335	193	76.9 (%)	251
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は、次に掲げる点により行うこと。 イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。	742	99.3 (%)	747	88	100.0 (%)	88	108	100.0 (%)	108	306	98.7 (%)	310	240	99.6 (%)	241
ロ 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し、又は閉小さくすること。	637	85.4 (%)	746	82	94.3 (%)	87	73	68.2 (%)	107	267	85.3 (%)	313	215	90.0 (%)	239
ハ 手指(手袋)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。	747	98.9 (%)	755	86	98.9 (%)	87	109	100.0 (%)	109	308	97.8 (%)	315	244	100.0 (%)	244
ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	736	97.5 (%)	755	87	100.0 (%)	87	102	93.6 (%)	109	308	97.8 (%)	315	239	98.0 (%)	244

**令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉施設における調査票(個票のアンケート結果)**

ガイドライン案項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数
(2) 個体のはく皮は、次に掲げる場所により行うこと。 イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少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。	799	98.8 (%)	809	92	98.9 (%)	93	124	98.4 (%)	126	330	98.5 (%)	335	253	99.2 (%)	255
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	805	99.1 (%)	812	93	100.0 (%)	93	126	98.4 (%)	128	334	99.4 (%)	336	252	98.8 (%)	255
ハ 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。	788	97.3 (%)	810	89	95.7 (%)	93	124	96.9 (%)	128	327	97.3 (%)	336	248	98.0 (%)	253
ニ 肛門周囲の処理に当たっては、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すとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さすに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さすこと。	639	80.3 (%)	796	85	91.4 (%)	93	76	63.3 (%)	120	265	80.1 (%)	331	213	84.5 (%)	252
ホ 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。	786	97.8 (%)	804	91	97.8 (%)	93	118	95.9 (%)	123	327	97.9 (%)	334	250	98.4 (%)	254
ヘ 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。	809	99.5 (%)	813	92	98.9 (%)	93	128	99.2 (%)	129	335	99.7 (%)	336	254	99.6 (%)	255
ト 個体に直接接するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	791	97.3 (%)	813	92	98.9 (%)	93	120	93.0 (%)	129	329	97.9 (%)	336	250	98.0 (%)	255
チ 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ため、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。	806	99.1 (%)	813	92	98.9 (%)	93	127	98.4 (%)	129	333	99.1 (%)	336	254	99.6 (%)	255
リ 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すうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛を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。	788	97.0 (%)	812	92	98.9 (%)	93	124	96.9 (%)	128	322	95.8 (%)	336	250	98.0 (%)	255
(3) 内臓の抽出は、次に掲げる場所により行うこと。 イ 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。	790	99.4 (%)	795	92	100.0 (%)	92	120	100.0 (%)	120	323	99.1 (%)	326	255	99.2 (%)	257
ロ 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。	787	98.9 (%)	796	91	98.9 (%)	92	119	99.2 (%)	120	323	98.5 (%)	328	254	99.2 (%)	256
ハ はく皮の前に内臓の抽出を行う場合、消化管を破損し、内容物が漏れ出ないよう十分注意すること。	735	98.5 (%)	746	77	100.0 (%)	77	111	99.1 (%)	112	306	97.5 (%)	314	241	99.2 (%)	243
ニ はく皮の後に内臓の抽出を行う場合、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。	698	98.4 (%)	709	87	97.8 (%)	89	83	97.6 (%)	85	287	98.3 (%)	292	241	99.2 (%)	243
ホ 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。	764	97.3 (%)	785	89	97.8 (%)	91	108	95.6 (%)	113	315	96.9 (%)	325	252	98.4 (%)	256
ヘ 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。	775	98.4 (%)	788	91	98.9 (%)	92	114	95.8 (%)	119	317	98.1 (%)	323	253	99.6 (%)	254
ト 個体に直接接するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	767	96.6 (%)	794	89	98.9 (%)	90	113	94.2 (%)	120	317	96.6 (%)	328	248	96.9 (%)	256
チ 抽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。	777	97.5 (%)	797	91	98.9 (%)	92	113	94.2 (%)	120	320	97.6 (%)	328	253	98.4 (%)	257
(4) 背割り(枝肉を背筋に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げる場所により行うこと。 イ 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。	635	99.1 (%)	641	66	97.1 (%)	68	96	99.0 (%)	97	256	99.2 (%)	258	217	99.5 (%)	218
ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	619	97.0 (%)	638	67	97.1 (%)	69	89	92.7 (%)	96	251	98.0 (%)	256	212	97.7 (%)	217
(5) 枝肉の洗浄は、次に掲げる場所により行うこと。 イ 洗浄の前に被毛又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。背割り部位(張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。	794	98.3 (%)	808	91	96.8 (%)	94	126	99.2 (%)	127	327	98.2 (%)	333	250	98.4 (%)	254
ロ 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。	796	99.1 (%)	803	91	96.8 (%)	94	126	100.0 (%)	126	327	99.7 (%)	328	252	98.8 (%)	255
ハ 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。	792	98.8 (%)	802	92	97.9 (%)	94	125	100.0 (%)	125	323	98.5 (%)	328	252	98.8 (%)	255
(6) 枝肉及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。	817	98.7 (%)	828	92	97.9 (%)	94	128	97.7 (%)	131	331	98.5 (%)	336	266	99.6 (%)	267
(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、脱骨した骨又は切除した部位は、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。	765	92.1 (%)	831	89	94.7 (%)	94	124	91.2 (%)	136	302	89.6 (%)	337	250	94.7 (%)	264
(8) 枝肉、カット肉及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。	823	98.8 (%)	833	92	97.9 (%)	94	133	99.3 (%)	134	333	98.5 (%)	338	265	99.3 (%)	267
(9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により捕獲、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。	686	82.4 (%)	833	86	91.5 (%)	94	97	71.3 (%)	136	278	82.2 (%)	338	225	84.9 (%)	265
(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、販売形態その他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。	713	85.9 (%)	830	87	92.6 (%)	94	99	73.3 (%)	135	287	85.2 (%)	337	240	90.9 (%)	264
(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及び施設設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。	413	50.0 (%)	826	63	68.5 (%)	92	46	33.8 (%)	136	148	43.9 (%)	337	156	59.8 (%)	261
(12) 出荷前には、銃弾等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。	383	46.5 (%)	824	54	57.4 (%)	94	48	36.1 (%)	133	133	39.8 (%)	334	148	56.3 (%)	263
平均遵守率		93.9 (%)			96.3 (%)			90.1 (%)			93.6 (%)			95.3 (%)	

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の2(1)	2 食肉処理施設の施設設備等 (1)地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	99.9	(%)
第4の3(2)	(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。	99.8	(%)
第4の3(2)また	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。	99.6	(%)
第4の5(2)へ	へ 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。	99.5	(%)
第4の2(3)なお	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。	99.5	(%)
第4の5(3)イ	(3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 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。	99.4	(%)
第4の3(1)	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及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、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。	99.4	(%)
第4の5(1)イ	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。 イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。	99.3	(%)
第4の2(3)	(3)1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。	99.3	(%)
第4の3(5)なお	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。	99.2	(%)
第4の5(2)チ	チ 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。	99.1	(%)
第4の5(2)ロ	ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	99.1	(%)
第4の5(5)ロ	ロ 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。	99.1	(%)
第4の5(4)イ	(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。 イ 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。	99.1	(%)
第4の5(1)ハ	ハ 手指(手袋)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。	98.9	(%)
第4の3(5)また	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。	98.9	(%)
第4の5(3)ロ	ロ 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。	98.9	(%)
第4の5(8)	(8)枝肉、カット肉及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。	98.8	(%)
第4の3(5)	(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)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	98.8	(%)
第4の5(2)イ	(2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少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。	98.8	(%)
第4の5(5)ハ	ハ 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。	98.8	(%)
第4の3(6)	(6)搬入時は、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。	98.7	(%)
第4の5(6)	(6)枝肉及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。	98.7	(%)
第4の3(8)後半	できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	98.6	(%)
第4の5(3)ハ	ハ 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。	98.5	(%)
第4の5(3)へ	へ 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。	98.4	(%)
第4の5(3)ニ	ニ 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。	98.4	(%)
第4の3(3)管理	(3)捕獲個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。	98.3	(%)
第4の5(5)イ	(5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 洗浄の前に被毛又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。	98.3	(%)
第4の3(5)さらに	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。	98.2	(%)

第4の5(2)ホ	ホ 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。	97.8	(%)
第4の2(2)	(2)食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	97.5	(%)
第4の5(3)チ	チ 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。	97.5	(%)
第4の5(1)ニ	ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	97.5	(%)
第4の5(3)ホ	ホ 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。	97.3	(%)
第4の5(2)ト	ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	97.3	(%)
第4の5(2)ハ	ハ 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。	97.3	(%)
第4の3(4)後半	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。	97.2	(%)
第4の1	1 捕獲者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。	97.0	(%)
第4の5(2)リ	リ 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すうえで、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。	97.0	(%)
第4の5(4)ロ	ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	97.0	(%)
第4の5(3)ト	ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の熱湯などにより洗浄・消毒すること。	96.6	(%)
第4の3(8)前半	(8)捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の捕獲時における取扱」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ること。	96.5	(%)
第4の4確認	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又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及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、必要な措置をとること。	94.4	(%)
第4の5(7)	(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、脱骨した骨又は切除した部位は、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。	92.1	(%)
第4の3(4)前半	(4)搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、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、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。	91.1	(%)
第4の5(10)	(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、販売形態その他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。	85.9	(%)
第4の5(1)ロ	ロ 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、又は閉そくさせること。	85.4	(%)
第4の3(7)	(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及び運搬時の記録と紐付けができるようにすること。	83.7	(%)
第4の5(9)	(9)冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により捕獲、運搬及び処理の記録と紐付けができるようにすること。	82.4	(%)
第4の3(3)点検	衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。	81.8	(%)
第4の5(2)ニ	ニ 肛門周囲の処理に当たっては、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。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。	80.3	(%)
第4の3(3)また	また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	79.9	(%)
第4の4記録	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を作成するとともに適切な期間保存すること。	71.9	(%)
第4の5(11)	(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及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。	50.0	(%)
第4の5(12)	(12)出荷前には、銃弾等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。	46.5	(%)

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

1. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設について

①野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設の把握手段	自治体数 (重複回答あり)	施設数
a 認証・届出制度により把握した施設	3	31
b 営業許可の更新時、監視指導等において部分的に情報を把握した施設	111	1993
c その他の方法により把握した施設	8	326
c その他の内容	行政の広報、地域情報紙、新聞、ウェブサイト、SNSの情報等で把握	
	インターネットのグルメサイトや施設のホームページを端緒に電話で確認	
	事業者からの相談、聞き取り	
	自治体や関係団体の情報（ジビエ取扱施設一覧等）から把握	

2. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設の衛生管理に関する指導について

令和4年度実績	自治体数
①十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分以上又はこれと同等以上）	105
②野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の熱湯等で消毒を行い衛生的に保管すること。	86
③野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。	95
④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おいて、摂氏-15度以下で保存すること。	90
⑤家畜の食肉と区別して保管すること。	85

3. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する収去検査

①収去検査実施した自治体数	
13/157	
②自治体名（微生物検査項目のみ記載）	
富山県	容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格
金沢市	大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
福井県	大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
岐阜県	卵由来タンパク質
浜松市	E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
京都府	サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ザルコシスティス
奈良県	サルモネラ属菌、カンピロバクター、E.coli
奈良市	細菌数、大腸菌群数、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、O26、O111
和歌山市	カンピロバクター、サルモネラ、一般細菌数、大腸菌群
島根県	大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌
長崎市	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、
熊本県	E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、大腸菌群、細菌数

※大分県は添加物の検査を実施

令和5年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「⑤消費について」(アンケート結果)

①自治体による消費者への予防啓発

	a)県民（市民・区民）に対するリスクコミュニケーションを実施	b)県民（市民・区民）に対するパンフレット等配布物を作成	c)ホームページにおいて予防啓発を実施	d)その他の方法により予防啓発を実施	e)予防啓発を行っていない
実施自治体数	1	22	77	43	47

②予防啓発方法の詳細

自治体名	リスクコミュニケーションの内容（令和4年度実績）
秋田県	食肉の生食の危険性について
自治体名	その他の予防啓発の内容
北海道	衛生講習会等において啓発
札幌市	リーフレットの配布
旭川市	衛生講習会
青森県	食品衛生責任者講習会等、食品関連事業者に対する講習会
宮城県	厚生労働省・農林水産省作成リーフレットの配付
秋田県	営業者向けの講習会
山形県	飲食店等に対する予防啓発のチラシ配布
茨城県	食肉に起因する食中毒予防の啓発に含めてSNS、ラジオ放送により実施した
東京都	講習会、専門家による講義等をオンラインで配信
目黒区	チラシ等を配布
世田谷区	広報誌
北区	出張講習会を実施
中野区	掲示物による予防啓発
杉並区	講習会を実施
豊島区	図書館等でのパネル掲示
練馬区	野生鳥獣肉の衛生管理に関する予防啓発ポスターを作成し掲示
横須賀市	ジビエに関するセミナーを実施
相模原市	市民からの相談が寄せられた場合は個別に啓発
新潟県	ジビエに係る許可取得等の相談があった際に、衛生管理に関して説明する。
富山県	県の猟期中（県のジビエフェア開催期間）に県のSNS（X、LINE）での注意喚起
富山市	処理施設立ち入り時に、出荷先等に予防啓発を行うよう指導している。
山梨県	自家消費を行う狩猟関係者への注意喚起
静岡市	食品衛生講習会で予防啓発を実施
名古屋市	相談を受けた際に情報提供
滋賀県	販売先への啓発、食の安全・安心に関する啓発事業等の講習会で啓発
大津市	SNSで啓発
京都府	相談を受けた際に実施
大阪府	府民向け衛生講習会時に必要に応じ実施
八尾市	啓発リーフレットを配布
寝屋川市	苦情、相談に応じて啓発を実施
兵庫県	講習会
倉敷市	市民や事業者向けの講習会
和歌山県	講習会等で予防啓発を実施
山口県	各種講習会、出張講座での啓発
愛媛県	講習会を実施
鳥根県	講習会時に実施、一般社団法人日本ジビエ振興協会主催の「令和5年度地域に向けたジビエ基礎知識セミナー」のチラシ配布
松山市	市広報誌を用いた啓発・普及
福山市	SNS（LINE）において予防啓発を実施
高知市	イベント開催前の講習会
福岡市	生活衛生情報誌を配架
長崎県	講習会による予防啓発
佐世保市	食品衛生責任者講習会や市民向け講座において説明
熊本県	食品衛生責任者講習会で実施、獣医学会市民公開講座にて講演、食肉処理施設に対し消費者への注意事項について説明・指導を行っている
大分市	食品衛生協会の会報に厚生労働省のパンフレットを掲載
宮崎県	狩猟免許更新時、個別の相談時に啓発
鹿児島県	食品衛生に関する講習会等で実施