

ジビエ衛生管理ガイドライン

第1 目的

野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜等とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。

このため、本ガイドラインは、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等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込むことにより、野生鳥獣肉に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第2 対象

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理に当たっても準用すること。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与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も参考とすること。

なお、本ガイドラインにおける「捕獲」には、狩猟及び有害鳥獣の捕獲等を含む。

第3 一般事項

1 記録の作成及び保存

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又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、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

2 食品衛生法第51条第2項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置(HACCPに沿った衛生管理)

「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」及び「食品衛生法の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）」の施行により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についてもHACCPに沿った衛生管理を実施することが求められる。

食肉処理施設の多くは、小規模事業者として弾力的な運用による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなるが、その上でHACCPの7原則による「HACCPに基づく衛生管理」の実施を段階的に目指していくことも可能である。

食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第66条の2（別表第17及び第18）の規定に基づき、HACCPに沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要がある。

なお、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人日本ジビエ振興協会が作成した「小規模なジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参照されたい。

3 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

(1) 捕獲者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品を取り扱う者として食品衛生法施行規則別表第17の7を遵守すること。

(2) 血液等を介する動物由来感染症の捕獲者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。

(3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム又は合成樹脂製の手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

第4 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、ライフル弾又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4の2(1)ア及びイについて、捕獲後には第4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4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。

(3) 捕獲方法について記録を作成し、食肉処理業者等に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

2 捕獲しようとする又は捕獲した野生鳥獣に関する異常の確認

(1) 捕獲しようとする又は捕獲した野生鳥獣（捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及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。

ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。

(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を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

(1) 放血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こと。洗浄に使用する水は、水道水又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、サビ等がないように、十分に整備すること（柄の材質は合成樹脂製が望ましい）。

(2) 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものを使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、枝肉等に汚染を広げないように、作業切り替え時に洗浄・消毒するか、交換すること。

(3) 切開時及び切開後、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) 放血に当たっては、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。
 - (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こと。使用するナイフ等について、サビ等がないように、十分に整備すること（柄の材質は合成樹脂製が望ましい）。
 - (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、繊維製の軍手等は使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
 - (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は合成樹脂製の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。
 - (6) 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つては、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、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。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。
 - オ 摘出した内臓については、第6の4により異常の有無を確認すること。
 - (7) 摘出した内臓について、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捕獲者が異常の有無を確認し記録すること。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。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当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。胃及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。
 - (8) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
 - (9) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。
 - (10) 摘出された胃、腸及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。
 - (11) 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4の2(1)の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。なお、異常が認められた場合は出荷しないこと。

第5 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、使用前後に洗浄すること。
- 6 捕獲者又は野生鳥獣の飼養者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
 - (1) 捕獲者の氏名及び免許番号
 - (2) 捕獲者の健康状態
 - (3) 捕獲した日時、場所、天候等
 - (4) 捕獲方法
 - (5) 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
 - (6) 損傷の有無や部位
 - (7) 第4の2(1)に掲げる異常の確認結果
 - (8) 推定年齢、性別及び推定体重
 - (9) 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
 - (10) 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
 - (11) 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
 - (12) 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6 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。
- 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、食品衛生法施行規則別表第20九に定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。
 - (2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、食品衛生法施行規則別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。
 - (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。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。
 - (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、内臓摘出及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、点検状況を記録すること。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。
 - (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、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）、水道水又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。
- (8) 捕獲後、一時的に飼養された野生鳥獣については、第4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及び筋肉、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、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を作成するとともに適切な期間保存すること。

(1) 内臓廃棄の判断

- ア 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及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。
- イ 内臓の所見において、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。
- ウ 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

- ア 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、限局性の異常であることが明らかであるか、又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。
- イ 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つては、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及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、又は閉そくさせること。
- ウ 手指（手袋を使用する場合にあつては、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）及び（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耐水性の袋で覆い、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。
- 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6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。
- イ 水道水又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。
- (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。
- (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。
- (9) 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。
- (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。

- (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。
- (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。

第7 野生鳥獣肉の加工、調理及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、食肉処理業の許可を受けた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、当該個体の捕獲及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、野生鳥獣肉の処理又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 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可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 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の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、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業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、とさつ又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及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏 83 度以上の熱湯又は 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っては、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8 野生鳥獣肉の消費時（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 分間以上又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 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及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 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっては、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 分間以上又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。