

第 1 章

基本編

捕獲個体を利活用するための基本的な考え方

- 1 野生動物を利活用すること
- 2 捕獲者・処理業者・行政の役割
- 3 捕獲から販売（食肉）までの流れ
- 4 衛生管理

1 野生動物を利活用すること

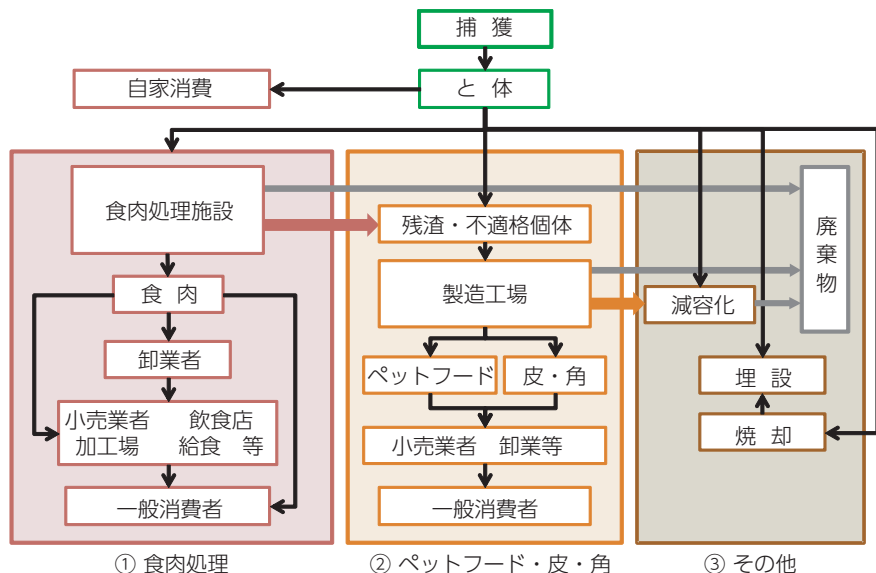
捕獲後は適切に処理しなければならない

農業被害防止等の目的で捕獲したシカやイノシシは、資源として利活用する、しないに関わらず、適切な方法で処理することになります。捕獲個体を野外にそのまま放置することは「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（以降、鳥獣保護管理法と称する）」で原則禁止されています。また、捕獲個体を生活環境上影響が生じるような処理を行った場合は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（以降、廃棄物処理法と称する）」に抵触する可能性もあります。

捕獲個体を業として食肉に利活用する場合は、「食品衛生法」を遵守する必要があるほか、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）」あるいは都道府県等が定めた指針（ガイドライン）に原則従って、衛生的に処理、活用しなければなりません。

捕獲個体の利用、処理方法として下記フロー図の様な方法があります。食肉処理施設で受け入れた場合は、食肉にできない個体や部位は「廃棄物」として適切に処分する必要があります。（廃棄物の処理方法は、自治体に確認してください）。

捕獲したシカやイノシシは、「食肉」としての資源的利活用を検討し、難しい場合は、計画的かつ適切にその他の方法で処理を行いましょう。



入口（捕獲）から出口（処理）の手法と流れ

2 捕獲者・処理業者・行政の役割

捕獲者

適切な捕獲と放血

- できるだけ多くの個体を食肉として利活用するため、適切な方法による捕獲、血抜き及び施設への搬入を行ってください。
- 捕獲に携わる方も、捕獲したシカやイノシシが地域の食材、資源であることを意識し、食肉処理施設への協力や、個体の丁寧な取り扱いなど、できる取り組みを行いましょう。



食肉処理業者

安心、安全な食肉の提供

- 衛生処理のガイドラインを遵守し、安全な食肉を一般消費者へ届けることを意識してください。

食肉以外の処理への取り組み

- 食肉処理施設に搬入された場合、食肉に適さない個体や部位などは、廃棄物として適切に処理してください。
- ペットフードへの利用や減容化処理など、廃棄コストを減らす取り組みを検討してみましょう。



行政

衛生に関する認証や認定制度の整備

- 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）を遵守している施設の食肉なのか、遵守していない施設の肉なのかは、消費者は判断できません。そのため、公的機関や第三者機関が衛生の認証や認定することで、消費者が積極的に購入、活用することが望めます。

普及啓発・販売支援

- 入口（捕獲）だけではなく、出口（処理）までを考え、できる限り資源化するための仕組みを検討しましょう。
- 地域の特産品としてシカ、イノシシ肉のPRやブランド化などの販売支援を行いましょう。



3 捕獲から販売（食肉）までの流れ

捕獲から食肉処理、販売までの作業工程と必要な許可

シカやイノシシを捕獲し、食用に供する目的で処理、販売、加工する場合は、食品衛生法による以下の営業許可が必要です。

「食肉処理業」は、食用に供する目的でシカやイノシシをと殺・解体する営業、又は解体された個体の肉、内臓等の分割や細切する営業です。

一般的に食肉処理業者が、許可施設でのみ販売する場合はこの営業許可で販売出来ます。

「食肉販売業」は、野生動物の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業で、食肉処理業の許可施設以外の施設で販売する場合にこの営業許可が必要です。

加工品を製造する場合は、どのような加工品（燻製、瓶詰など）を製造するかにより、「食肉製品製造業」、「缶詰又は瓶詰食品製造業」等の営業許可が必要になることもあります。

必要な許可については、最寄りの保健所に相談してください。



食肉処理業の許可を得ていない施設で解体処理されたシカやイノシシの肉は販売できません。

食肉処理業許可が無いと肉の流通販売はできません



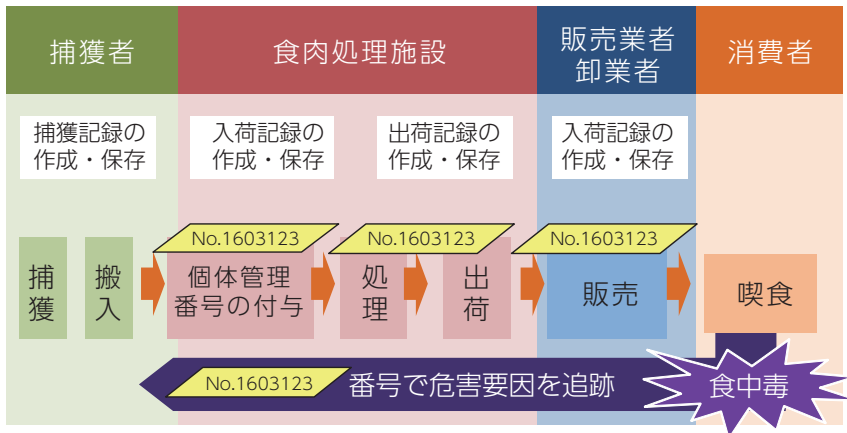
捕獲から販売までの作業工程と営業許可

4 衛生管理

トレーサビリティ

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、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、個体管理番号を付した記録の作成及び保存を行うよう努めてください。

記録した帳簿は、3年間保存するように努めてください。



捕獲から販売まで同一の番号で管理するトレーサビリティの仕組み

止め刺しと放血

- わなで捕獲した場合、銃や電殺器、その他の方法で止め刺しを行います。それだけでは、全身に血液が残ったままとなります。
- 食肉として活用する場合、臭いの元となる全身の血液を排出するため、適切な方法で放血を行い、施設に搬入してください。
- これまでの研究から、どのような方法で捕獲した場合でも、頭を下にし、吊り下げて搬送することで、わずかでも全身の血液を排出することが報告されています。



HACCP (ハサップ)

HACCP (ハサップ) とは、「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」の5つの単語の頭文字に由来する国際基準を満たした衛生管理手法の一つです。完成品を抜き取り検査する方法とは異なり、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きる可能性があるかを予測・分析し、被害を未然に防ぐ方法です。

イノシシ、シカ肉の製造においても、捕獲した個体の搬入・受け入れからはく皮、解体、分割、梱包、出荷等という各工程において、どのような衛生管理上のリスクがあるかを予測し、その危害を防止するための重要管理点を設定し、そのポイントを連続的に監視、記録することで導入できます。

令和2年の食品衛生法改正により、HACCP に沿った衛生管理が義務化されました。HACCP の詳細については、厚生労働省のホームページなどを参考にするほか、地域の保健所に相談してください。

HACCP の導入は全ての食品事業者が対象となっています。導入にあたっては、事業者の規模などにより衛生管理内容が下記の2つに分かれています。

HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

- 大規模事業者
- と畜場
- 食鳥処理場

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、**簡略化されたアプローチ**による衛生管理を行う

- 小規模な営業者
多くのシカやイノシシの食肉処理施設が該当



小規模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

本手引書は野生鳥獣（イノシシとシカ）を処理する、食品衛生法の「食肉処理業」の許可を有する施設で、従業員10名以下の施設を対象として、作成されました。

上記に該当する場合は、厚生労働省のWEBページより手引書をダウンロードし、衛生管理計画を作成、実施、記録を作成してください。