

第

3

章

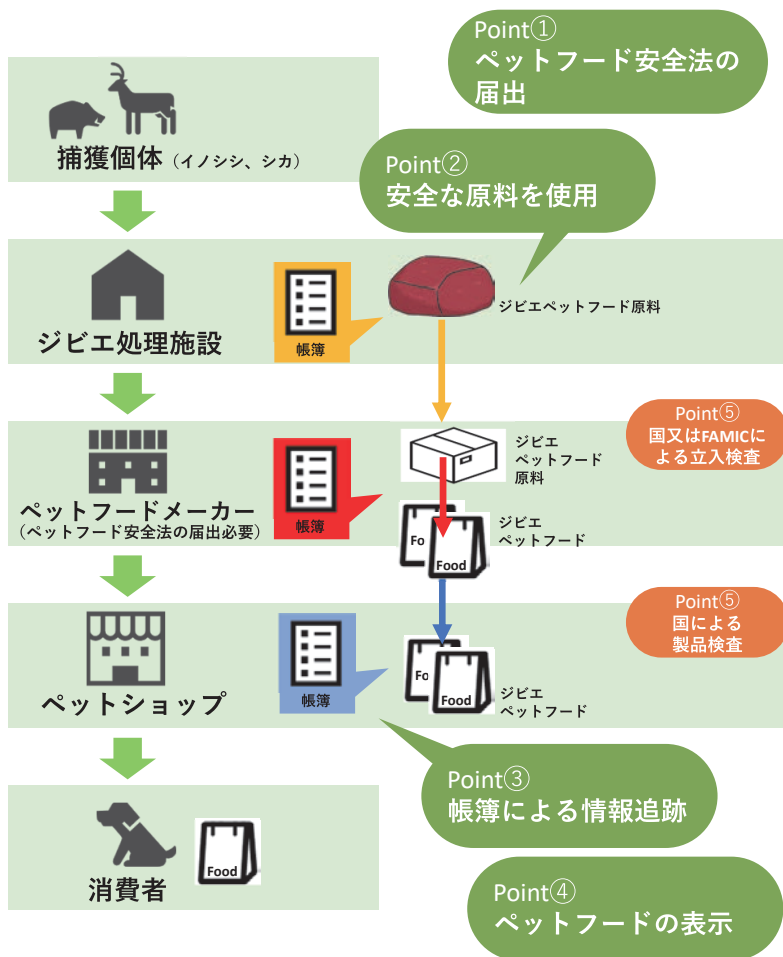
ペットフード原料の 解体処理のポイント

ジビエをペットフード原料として解体処理していくにあたり、解体作業の中で具体的に気を付けるべきポイントを解説します。

1 ペットフード安全法に基づく安全性の確保

ペットフード安全法は、ペットフードの製造等に関する規制を行うことにより、ペットフードの安全性を確保し、ペットの健康を保護することを目的につくられました。ジビエペットフード及びその原料においても、ペットの健康を守るため、衛生や安全性の確保に努めることが必要です。

下記に、ジビエ処理施設、ペットフードメーカー、消費者までのフロー図を例示し、注意すべきポイントについて次ページにて解説します。



■ Point ① ペットフード安全法の届出

犬・猫用ペットフードの輸入・製造をする事業者は、法人、個人を問わず、事業の開始前に届出が必要です。

■ Point ② 安全な原料を使用

ペットフード安全法において、ペットフードの安全を確保するため、農薬、重金属等の上限値を定めた成分規格や、病原微生物に汚染された原材料は用いてはならない等の製造方法の基準が設定されています。

■ Point ③ 帳簿による情報追跡

ペットフードの製造、輸入又は卸売を行う事業者は、製造等をしたペットフードの名称、数量などを帳簿に記載し2年間保存する必要があります。(ペットショップやホームセンターなどの小売り業者は除く)。帳簿記録はトレーサビリティを確保する上で有益な情報となるため重要です。

ジビエペットフード原料を製造するジビエ処理施設においても、販売したペットフード原料の量と納品先の情報を帳簿に記録することで、事故があった際に最低限の回収や廃棄で対応することができます。



■ Point ④ ペットフードの表示

ペットフードの名称、賞味期限、原材料名、原産国名、事業者名及び住所の表示が義務付けられています。

■ Point ⑤ 立入検査（製品検査）

国及び（独）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）が製造業者、輸入業者、販売業者等に対して、立入検査を実施します。

■ 補足事項（ペットフード安全法に関する届出について）

- ・ジビエ処理施設がジビエペットフード原料の製造、販売のみを行い、ペットフードの製造、輸入を行わない場合は、ペットフード安全法に関する届出は不要です。
- ・ジビエ処理施設が自らペットフードの製造、販売を行う場合は、ペットフード安全法に関する届出が必要です。
- ・ジビエ処理施設が、ジビエ（生肉）をペットフード原料ではなく、ペットフードとして販売を行う場合は、ペットフード安全法に関する届出が必要です。（食肉に関する営業許可がある場合も、別途必要です）。

■ ジビエペットフードに関する帳簿の例

● ジビエペットフード原料をペットフードメーカーに納品する場合

名 称	数 量	販売年月日	販売先
シカ肉	100kg (トレーサビリティ番号：〇〇、〇〇…)	〇年〇月〇日	△△(株)
…			

● ジビエペットフードを製造した場合

名 称	数 量	製造年月日	原材料の名称及び数量
シカ肉レトルト 50g 入り	100袋	〇年〇月〇日	・シカ肉〇 kg (仕入れ年月日〇年〇月〇日・仕入れ先名称△△) ・ニンジン〇 kg (仕入れ年月日〇年〇月〇日・仕入れ先名称△△)
…			

● ジビエペットフードを販売（卸）した場合

名 称	数 量	譲渡しの相手方の 氏名又は名称	譲渡しの年月日 荷姿
シカ肉レトルト 50g 入り	50袋	(株)□□□	〇年〇月〇日 50g 入り×50袋 / 箱
…			

- ・帳簿の記載に当たっては、ノートやコンピューターに記録されることを原則とします。ただし、原料規格書、製品規格書、原材料の納品伝票、製品の販売伝票、製品の受領書、輸入許可通知書、送り状（インボイス）など、業務上の管理書類に記載事項が備えられている場合は、それらの書類を保存することで、帳簿の記載に代えることができます。
- ・帳簿については記載した帳簿や記録した電子データを、2年間は保存してください。
- ・なお、帳簿は各事業場等において備え付けていただくことが基本になりますが、輸入（営業倉庫等の帳簿を保管することが困難な事業場等）にあっては、当該事業場等を管轄する営業所や本社において備え付けていただいても構いません。ただし、その場合でも、FAMIC等の立入検査の際には、各事業場等において帳簿の記載、備付けの状況がわかるようにしてください。
- ・ペットフード原材料の販売の場合はペットフード安全法上、帳簿の作成は必須ではありませんが、トレーサビリティの観点では必要となるため、本マニュアルでは「ジビエペットフード原料をペットフードメーカーに納品する場合」として例示しています。

② ジビエペットフード製造管理の例

下記は、ジビエを利用して、安全なペットフードを製造するための製造管理の一例です（農林水産省 HP「野生獣肉のペットフード利用を検討されるみなさまへ」を基に作成）。各工場の設備、品質管理体制等に合わせて製造管理を行ってください。



※1 野生獣は、一般的に、寄生虫、細菌等に感染している可能性が高いことが知られています。野生獣肉の利用に当たっては、十分に加熱するなど、これらの食中毒リスクに注意し、犬・猫に安全なペットフードを作りましょう。

※2 ペットフード安全法では、ペットフード中の鉛の上限値（ $3 \mu\text{g/g}$ ）が設定されています。

※3 金属探知機は、検査機器メーカーが定める検査方法を確認し、使用しましょう。

3

ジビエペットフード原料に関する本マニュアルでの指針

ペットフード安全法においては、製造・販売にかかる基準・規格として、「安全な原材料を使用すべき」という事は記載されているものの、原材料そのものの製造方法については具体的に規定されていないのが現状です。

本マニュアルとしては、安心・安全なジビエペットフード原料を供給するため、下記項目を留意すべき事項として示します。

①ペットフード原料にするもの

ジビエペットフードの原料は、**衛生的に問題が無いものの、人間の嗜好（味の好み）と合わず食用に適さないジビエをペットフード原料として活用**します。

衛生的に問題があり、食用に使えなかった個体や部位（発見時に死亡していた個体等）はペットフードの原料にも使用できません。（詳しくは5～6ページを参照）。

②製造するジビエペットフード（生食の禁止）

ジビエペットフードは**加熱した製品もしくは加熱を前提とした製品**とし、生肉をそのまま給餌することは推奨しません。手作りフード用に生肉を販売する場合、**ラベルに「加熱用」と記載**することを推奨します。

生食のペットフードについては、寄生虫やオーエスキー病のリスクが高く、ペットの生命を脅かす危険性があります。（詳しくは42ページを参照）。



〈オーエスキー病とは？〉

オーエスキー病は、オーエスキー病ウイルスを原因としたブタの病気です。ヒトへの感染は引き起こしませんが、豚・イノシシを通じてイヌやネコなどに発症すると高い致死率を示す疾病です。加熱が有効ですので、ペットフード利用においては、生肉は供与せず、必ず十分加熱しましょう。

③解体する場所について

ジビエペットフード原料を製造する場合にも、食肉と同様に衛生的な施設で解体することを推奨します。屋外では作業中の温度管理や虫の排除等の衛生管理が難しいため、**屋外で解体処理を行うことは避けるべき**です。



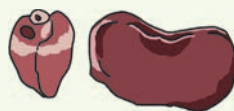
屋外や不衛生な施設で解体処理を行った場合は、ジビエペットフード原料として利用しないでください。

④内臓の利用について

内臓の利用に関して、厚労省ガイドラインでは「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。」と記載がありますが、**ペットフードの加工段階で十分加熱する場合には、内臓の利用も可能**です。（内臓を生のまま給餌することは推奨しません。手作りフード用に内臓を販売する場合、ラベルに「加熱用」と記載することを推奨します。）

消化管及び胃の内容物等を使ったペットフードを製造することは、野生動物が捕獲されるまで何を食べていたか完全には把握できず、農薬等の残留が懸念されるため望ましくありません。また、消化管および胃の内容物による汚染を防ぐためにも、ペットフード原料としての利用は、消化器以外の部分（心臓、肝臓、肺、腎臓）のみとすべきです。

内臓の利用に関しては、カラーアトラスを参考に、動物の歩行状態や外見、内臓の異常が無いかな等をチェックし、異常が無い個体のものであるよう気を付ける必要があります。



⑤解体処理の作業手順

食肉と同様に、厚労省ガイドラインを参考に、イノシシ、シカの衛生的な解体を実施します。