

ジビエペットフードの製造等に関する 詳しい情報はこちらからご覧いただけます

● ジビエのペットフード利用等に関する情報

(農林水産省 鳥獣対策・農村環境課ホームページ)

- ▶ ペットフード利用の取組事例
- ▶ ジビエペットフード原料に関するマニュアル など

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/petfood.html>



● ペットフードの安全に関する情報 (製造事業者向け)

(農林水産省 畜水産安全管理課ホームページ)

- ▶ ペットフード安全法 届出や帳簿に関するマニュアル
- ▶ ペットフードの適正製造マニュアル
- ▶ ペットフードの衛生管理マニュアル
- ▶ ペットフード安全法 表示チェックシート
- ▶ 事業者のみなさま向け Q&A
- ▶ ペットフード安全法 (法律、省令、通知等) など

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/index.html>



● ジビエ(野生鳥獣の肉)の衛生管理に関する情報

(厚生労働省 食品監視安全課ホームページ)

- ▶ 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン
- ▶ カラーアトラス
- ▶ 野生鳥獣肉 (ジビエ) に関する Q & A など

※人の食用のジビエに関する情報ですが、衛生管理の参考となる情報をご覧いただけます。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/
kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00021.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00021.html)



● 発行者

ジビエペットフード品質向上推進協議会

本リーフレットは、農林水産省「令和7年度鳥獣被害防止総合対策交付金」により作成しました。

犬猫用ジビエジャーキーを製造する事業者様へ



鹿肉や猪肉はビタミンや鉄分などの栄養が豊富で、特に鹿肉は高たんぱく・低脂質なため、これらジビエを利用したペットフードの人气が高まっています。特に、ジャーキーはおやつとして人气があり、多種多様なジビエジャーキーを見かけるようになりました。

しかし、野生鳥獣は一般的に**多種多様な病原体 (ウイルス、細菌、寄生虫※)**を潜在的に保有している**可能性が高い**ことが知られています。

そのため、**野生鳥獣肉の利用にあたっては、食中毒などを防ぐために、十分に加熱するなど注意が必要です。**

本リーフレットは、ジビエジャーキーを製造する事業者のみなさまへ向けて、原料の仕入れから製造、出荷の各工程において特に注意すべき衛生管理などを整理しました。ここに記載出来なかった詳しい情報は、裏面の各ホームページからご覧いただけますので、安全なジビエジャーキーを製造するための参考としてご利用いただけますと幸いです。

- ※ジビエに由来する感染等リスクについて
- ウイルス: E型肝炎ウイルス、重症熱性血小板減少症候群(SFTS) など
 - 病原細菌: 病原大腸菌、サルモネラ属菌 など
 - 寄生虫: トキソプラズマ、住肉胞子虫 など



ペットフードを
製造する前に

犬猫用ペットフードを販売用として製造する場合には個人・法人を問わず、「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律 (以下「ペットフード安全法」) に基づき「愛玩動物用飼料製造業者届」の届出が必要です。

また、帳簿の備付けや表示基準、成分規格、製造方法の基準などもありますので、詳しくは以下の農林水産省ホームページからご確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/>



原料の仕入れ

- どんな原料肉でも使用できる訳ではありません。
- 原料の仕入れ基準とその確認方法を決めましょう。

01

変色・異臭
なし

ドリップ
なし

異物混入
なし



- ▶ 鮮度が良い原料(施設基準に基づき、止めさし後一定時間内に処理施設に搬入されて処理された原料)を使用しましょう。
- ▶ 解凍時にドリップが多かったり、変色や異臭がある原料の使用は控えましょう。
- ▶ 弾等の異物混入防止のため、製造前に金属探知機による検査を実施、又は検査済みの原料を仕入れましょう。また、製品に鉛等の残留物が含まれることを防ぐため、弾道付近の肉の使用は避けましょう^{※1}

こんな原料は避けましょう

肉に混入した銃弾



寄生虫が寄生している肉



- ▶ 肉や内臓の異常は「カラーアトラス」(厚生労働省)を参考に確認しましょう。
- ▶ 筋肉内に白色の筋が見られた場合は寄生虫(住肉孢子虫)に感染している可能性があります。写真のように、寄生虫が大量に寄生している肉は廃棄しましょう。

※1 ペットフード安全法では「有害な物質を含み、若しくは病原性微生物により汚染され、又はこれらの疑いがある原材料を用いてはならない」と定められており、また製品中の鉛の含有量には上限値(3μg/g)が設定されています。

ジャーキーの製造

- 設備や機械・器具は、こまめに洗浄と消毒を行いましょう。
- 肉の中心部まで十分に加熱することが重要です。

▶ 消毒を行う際は、アルコール消毒だけでは死滅しない細菌等もいるので、83℃以上の熱湯や次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒方法を組み合わせましょう。

▶ 細菌等による二次汚染を防ぐためには、原料エリアと加熱後の製品エリアを区別することが有効です。

02

加熱が
重要です！
「乾燥＝加熱」では
ありません



- ▶ 細菌等の感染症リスクを防ぐため、原料肉の中心部まで十分に加熱しましょう。
- ▶ 加熱温度と時間を決める時は、細菌や水分活性の検査を行いましょう。

【参考】人が食べる肉における加熱の目安

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75℃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、十分に加熱する必要があります。

出典：「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」(厚生労働省)

！ ペットフード(ジャーキー等)からサルモネラ属菌が検出されています

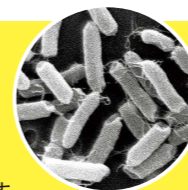
サルモネラ属菌は、犬や猫に嘔吐や血性下痢等を引き起こすことがあり、子犬・子猫・体力の低下している高齢の犬・猫等にとっては非常に危険です。サルモネラ属菌は、一般的に熱に弱く、乾燥に強いいため、十分な「加熱」が重要です。詳しくは「ペットフードの病原微生物汚染防止対策の徹底について」をご覧ください。(FAMICホームページ http://www.famic.go.jp/ffis/pet/tuti/r1_1178.html)

(写真出典：内閣府食品安全委員会ウェブサイト)



乾燥機

- ▶ 肉の厚さや気温等の条件により「加熱乾燥機の設定温度＝肉の中心温度」にならない場合があります。



出荷

- 封入時の細菌汚染や異物混入に気をつけましょう。
- 定期的に細菌等の検査を行いましょう。

- ▶ ジャーキーを封入する際も、手袋や帽子、マスク、清潔な作業着を着用ましょう。
- ▶ 虫などの異物混入を防ぐため、窓を閉めるなど防虫防鼠対策を行いましょう。
- ▶ 乾燥剤や脱酸素剤は、適切な量を入れましょう。
- ▶ 商品のパッケージには、ペットフード安全法に基づき、ペットフードの①名称、②賞味期限、③原材料名、④原産国名、⑤事業者の氏名又は名称及び住所^{※2}について、日本語で表示することが義務付けられています。
- ▶ 賞味期限は適切に設定^{※3}ましょう。

※2 詳細は「ペットフード安全法 表示チェックシート」をご覧ください。
(<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/petfood/index.html>)

※3 賞味期限は、科学的、合理的根拠に基づき設定する必要があり、次のいずれかの方法によって確認してください。
(ア) 自社あるいは外部機関による保存試験等の結果
(イ) 外部機関等による賞味期限設定のための試験結果
(ウ) 同様の原材料及び製法である製品の賞味期限を参考としている場合は、参考としている製品の規格(加工工程を含む)と当該製品との比較
(エ) その他、科学的・合理的根拠に基づく方法
出典：「ペットフード安全法 表示に関するQ&A」(農林水産省)

03

商品の安全確認
のため、定期的に
細菌等の検査を
行いましょう



名称：
犬猫用ペットフード
賞味期限：
0000年00月00日
原材料：鹿肉
原産国名：日本
製造事業者：
●●ペットフード
住所：00県00市00