

# 野生鳥獣肉の衛生管理

- 平成26年5月、鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進。（平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議）
- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において検討し、厚生労働省では、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定（平成26年11月）。
- 食品衛生法の改正（令和2年6月1日施行）により、野生鳥獣肉を処理する施設においてもHACCPによる衛生管理が義務付けられたため、ガイドラインを一部改正（令和2年5月28日）。
- 豚熱感染確認地域で捕獲された野生イノシシを食用として利用できる条件を追加したことから、ガイドラインを一部改正（令和3年4月1日）。
- 関係法令との整合を図るため、ガイドラインの用語等を一部改正（令和5年6月26日）。

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の項目

### 捕獲

- 食用とすることが可能な捕獲方法
- 捕獲しようとする野生鳥獣に関する異常の確認（家畜の生体検査に相当）
- 屋外で放血する場合の衛生管理
- 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- 捕獲者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

### 運搬

- 具体的な運搬方法
- 捕獲者と食肉処理業者の連絡体制
- 捕獲個体の相互汚染防止
- 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

### 処理

- 捕獲者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設設備等
- 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体前検査に相当）
- 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（家畜の解体後検査に相当）
- 工程毎の衛生管理

### 加工、調理、販売

- 仕入れ先
- 記録の保存
- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌
- 野生鳥獣である旨の情報提供

### 消費

- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する捕獲者と野生鳥獣肉を取扱う事業者による適切な衛生管理

食品衛生法に基づく一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準（ソフト）  
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の許可と施設基準（ハード）

# ジビエハンター育成研修制度

- ジビエに適さないため、処理施設に受け入れられず、捨てられてしまう個体を減らすため、ハンターにジビエに適した捕獲方法等の知識を学ぶ研修を実施及び支援する仕組みである「ジビエハンター育成研修制度」を令和5年3月に制定。
- 地方公共団体、猟友会等と連携しながら、より多くのハンターに衛生管理の知識をつけてもらうことで、利用率向上を図る。

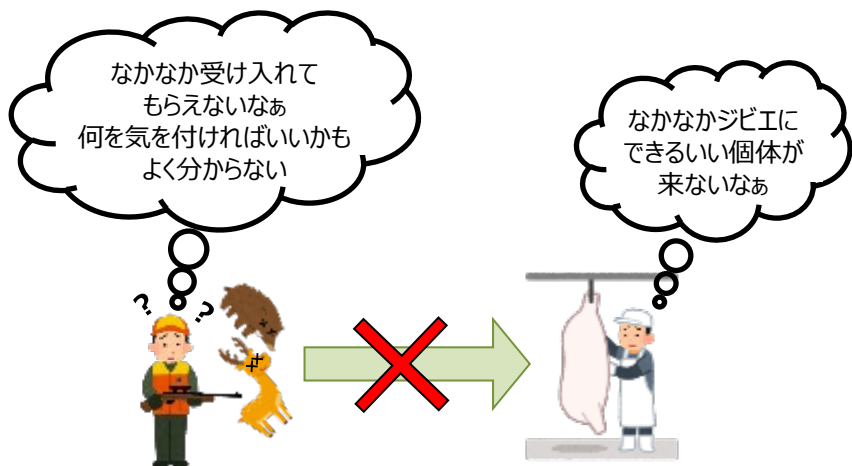
## 現状と課題

- ✓ 捕獲された個体が食用に適さないため、ジビエ処理施設に受け入れてもらえず、捨てられてしまう

(食用に適さない例)

- ・腹が撃たれている（胃内容物などが漏れ出し肉が汚染される）
- ・放血が適切に行われていない（肉質の低下）
- ・速やかにジビエ処理施設に搬入されていない（菌の増殖） など

- ✓ そのため、処理施設従事者だけでなく、衛生管理の知識を有する捕獲者（**ジビエハンター**）の育成が重要。



## ジビエハンターの育成

ジビエハンター育成のための**研修制度**をR5年度から開始  
(R3年度～試行)

### Step 1 基礎研修

より多くのハンターに「ジビエには捕獲段階からの衛生管理が必要」と知ってもらうための研修

- ・猟友会の他研修と同時開催
- ・HP(下記リンク)に研修用動画を公開

### Step 2 育成研修

ジビエに興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修

- ・国が研修実施するとともに、地方公共団体などの実施をサポート
- ・国が作成したテキストを使用し、国が登録した講師による研修



ハンターにとっても多くの個体を施設に受け入れてもらえれば、収入増や埋設等の作業負担減につながる可能性がある。

研修内容、講師、実施機関等の詳細はこちら  
([https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier\\_hunter.html](https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html))



# 国産ジビエ認証制度

- ジビエの食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30年5月に「国産ジビエ認証制度」を制定。
- 本制度は、厚労省ガイドライン及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設を認証。
- また、認証を受けた食肉処理施設で生産されたジビエ製品等に認証マークを表示するルールを規定。
- なお、エゾシカ肉処理施設認証制度と本制度の審査の同等性が認められたことから、令和2年4月に制度の一部を改正。

## 【認証基準の主な項目】

### 1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

#### ＜チェックシートの項目＞

(厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成)

捕獲・搬入時の状況確認

放血状況の確認

内臓摘出(屋内で行う場合・屋外で行う場合(※))

内臓及び枝肉の異常の有無確認

ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒

枝肉の洗浄、冷蔵

細菌検査(自主検査)、金属探知機 等

### 2. 規定されたカットチャートの遵守

### 3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

### 4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

(※)一定の技術を有する捕獲者に限る。

## 【認証マークの使用】

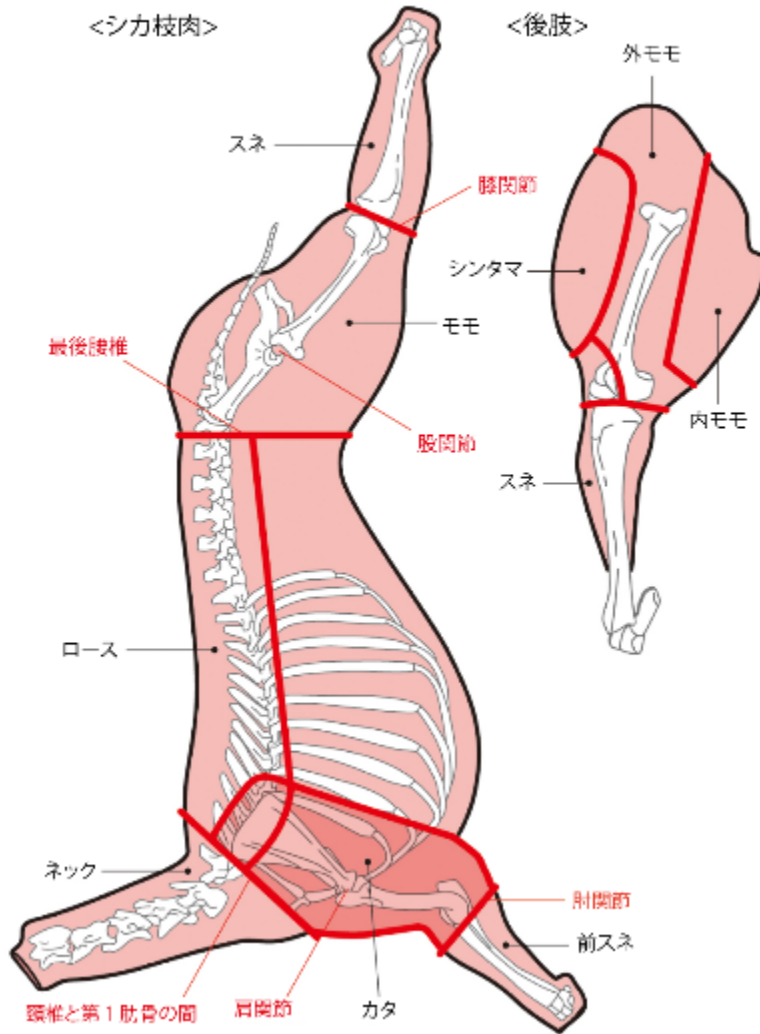
- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

ジビエ製品、ジビエ加工品、  
販売促進資材に使用可能

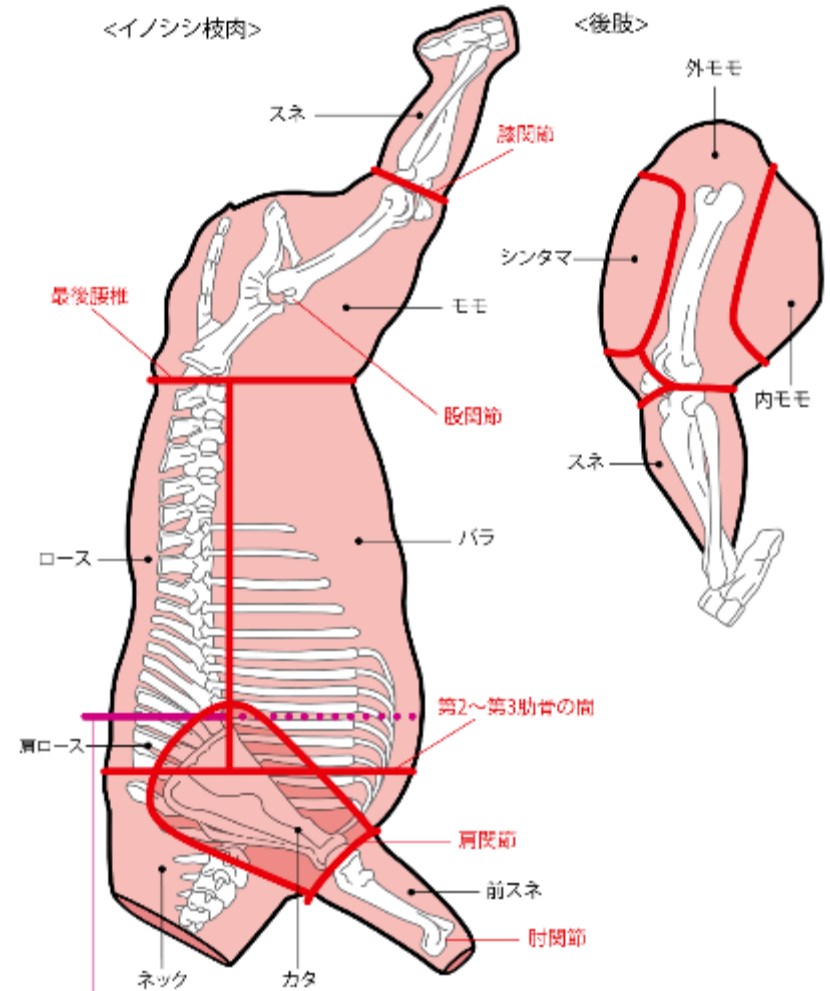


# 国産ジビエ認証制度【カットチャート】

## 【シカのカットチャート】



## 【イノシシのカットチャート】



※36kg以上の個体については、  
第5～第6肋骨の間で胃ロースとロースを分ける

# 国産ジビエ認証制度【包装されたジビエに表示するラベルの記載事項】

商品名：鹿肉ロース(スライス)

捕獲地：〇〇県

加熱用

内容量：500g

賞味期限(※)：〇〇〇〇.〇〇.〇〇

保存方法：-18℃以下で保存

加工者：

(名称)〇〇〇〇〇〇〇

(住所)〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇

金属探知機：検査済み



二次元コード

## 二次元コードなどで示す情報

- ① 捕獲年月日
- ② 捕獲地域  
例) 〇〇県 × × 町
- ③ 捕獲方法  
例) 銃/くくり罠/箱罠など
- ④ 性別等  
例) ♂/♀、幼獣/成獣
- ⑤ 体重(内臓摘出後)
- ⑥ 解体年月日
- ⑦ 加工年月日
- ⑧ 捕獲者
- ⑨ 個体識別番号
- ⑩ 認証施設・責任者
- ⑪ 電話番号

※1 賞味期限又は消費期限を表示

※2 「二次元コードなどで示す情報」については、二次元コードやURLで示すことが望ましいが、対応できない場合には、電話番号を記載し、電話で説明できるようにすること。

# 国産ジビエ認証制度【制度のスキーム】

- 農林水産省が指定する国産ジビエ認証委員会が認証機関を審査・登録し、認証機関が食肉処理施設を審査・認証。
- 認証されている食肉処理施設は、令和6年2月末現在、31施設。

## 【制度のスキーム】

### 国産ジビエ認証委員会

- 目的：認証機関の審査・登録、制度の普及
- 委員構成：捕獲から処理加工、流通販売までの事業者・有識者等  
(オブザーバー：厚生労働省、農林水産省)
- 認証部会：認証申請機関の事前審査を実施

申請 ↑ ↓ 審査登録 ↓ 監査、指導

### 【認証機関】民間団体等

(一社)日本ジビエ振興協会 (平成30年7月17日 登録)

申請 ↑ ↓ 書類審査 現地審査 認証 ↓ 監査、指導

### 【事業者】(食肉処理施設)

## 【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

- ① 京丹波自然工房 (H30年9月7日) (京都府京丹波町)
- ② 祖谷の地美栄 (いやのじびえ) (H31年1月9日) (徳島県三好町)
- ③ 信州富士見高原ファーム (H31年3月29日) (長野県富士見町)
- ④ 西米良村ジビエ処理加工施設 (R元年5月30日) (宮崎県西米良村)
- ⑤ TAG-KNIGHT (タグナイト) (R元年5月30日) (大分県国東市)
- ⑥ 宇佐ジビエファクトリー (R元年7月3日) (大分県宇佐市)
- ⑦ わかさ29工房 (にくこうぼう) (R元年7月3日) (鳥取県若桜町)
- ⑧ 長野市ジビエ加工センター (R元年8月22日) (長野県長野市)
- ⑨ ゆすはらジビエの里 (R元年12月19日) (高知県梶原町)
- ⑫ 東広島市有害獣処理加工施設 (R2年2月14日) (広島県東広島市)
- ⑬ 清流ジビエフードサービス (R2年3月30日) (岐阜県大野町)
- ⑭ イズシカ問屋 (R2年3月30日) (静岡県伊豆市)
- ⑰ 北海道シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼ジビエ加工センター) (R2年10月23日) (北海道浦臼町)
- ⑱ 屋久島ジビエ加工センター (R3年2月4日) (鹿児島県屋久島町)
- ⑲ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (R3年2月4日) (山梨県丹波山村)
- ⑳ 安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設 (R3年3月31日) (広島県安芸高田市)
- ㉑ 庄原市有害鳥獣処理施設 (R3年3月31日) (広島県庄原市)
- ㉒ 朝霧高原ジビエ (R3年3月31日) (静岡県富士宮市)
- ㉔ オーガニックブリッジ (R3年5月27日) (千葉県木更津市)
- ㉕ 美作市獣肉処理施設 (地美恵の郷みまさか) (R3年7月8日) (岡山県美作市)
- ㉖ ジビエ食肉処理施設大幸 (R3年8月5日) (鹿児島県出水市)
- ㉗ 南加賀獣肉処理加工施設 (ジビエアトリエ加賀の國) (R4年1月20日) (石川県小松市)
- ㉘ ジビエ工房やまと (R4年3月25日) (熊本県山都町)
- ㉙ 上世屋獣肉店 (R4年3月25日) (京都府宮津市)
- ㉚ ジビエ工房茂原 (R4年6月9日) (千葉県茂原市)
- ㉛ 湘南じびえ河津ファクトリー (R4年6月30日) (静岡県河津町)
- ㉜ いかくら阿久根 (R4年12月22日) (鹿児島県阿久根市)
- ㉝ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5年2月20日) (熊本県天草市)
- ㉞ 株式会社Mt. (R5年8月18日) (北海道美唄市)
- ㉟ 俵山猪鹿工房 想 (R6年1月15日) (山口県長門市)
- ㊿ ももんじファクトリー (R6年2月14日) (長崎県島原市)