

滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン

シカ、イノシシ等の野生鳥獣肉の安全性を確保するため、狩猟者、食肉処理業者等の関係者が守るべき衛生管理事項を定めました。

対象者

不特定または多数の者に野生鳥獣肉を提供する目的で狩猟、処理等を行う者

基本的な考え方

- 屋外で捕獲する野生鳥獣は、独自の衛生管理が必要
- 野生鳥獣の処理は、食品衛生法の許可のある施設で行う
- 異常が認められた野生鳥獣肉は食用としない

狩猟時

- ・「銃」や「わな」による適切な狩猟（散弾は使用不可、腹部着弾は食用不可）
- ・外見、挙動に異常がある野生鳥獣は食用不可
- ・衛生的な放血（ナイフの消毒、手袋の使用、土壌接触防止）
- ・野外など処理施設以外での はく皮、解体、処理を禁止
- ・衛生的な内臓（胃腸のみ）摘出、他の内臓は処理施設に搬入



運搬時

- ・狩猟した野生鳥獣は、相互汚染を防止して、速やかに食肉処理施設に搬入
- ・運搬にかかる時間、方法が不適切な場合は食用不可
- ・捕獲から搬入までの情報を記録し、食肉処理業者に伝達

処理施設

- ・狩猟者の衛生管理の知識および技術を確認して受入れ
- ・法令に定める設備基準・管理運営基準を遵守して、衛生的な取扱い（懸吊設備や83℃以上の温湯供給設備の設置が望ましい）
- ・解体前 1頭ごとに状態を確認、異常のある個体は食用不可
- ・内臓の確認ができない個体、汚染が著しい個体は食用不可
- ・解体後 カラーアトラスの判断基準により内臓・筋肉を確認し、結果を記録
- ・異常（腹水や胸水の貯留、腫瘍等）が認められた個体は食用不可
- ・衛生的な放血、はく皮、内臓摘出、背割り、枝肉洗浄

飲食店 販売店

- ・食肉処理施設で処理された枝肉等を仕入れる
- ・仕入れ時に食肉の異常や処理時の記録を確認して、原材料の安全確保
- ・飲食店では十分な加熱調理を行い、生食用として提供不可
- ・飲食店でとさつ、解体する場合も食肉処理業の許可が必要
- ・器具、容器は使用後に洗浄し、温湯または次亜塩素酸ナトリウムで消毒

消費時

- ・十分加熱（中心部が75℃で1分以上）して喫食
- ・器具を使い分け、使用後は洗浄、消毒し、衛生的に保管



詳しくは、[滋賀県 食の安全情報](#) **検索** を確認ください。

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室