

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 自治体別 処理施設数と内訳(令和3年11月1日時点)

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
北海道	北海道	82	45	0	0	35
	札幌市	1	0	0	0	1
	小樽市	0	0	0	0	0
	函館市	2	2	0	0	0
	旭川市	2	2	0	0	0
	小計	87	49	0	0	36
青森県	青森県	2	0	0	0	2
	青森市	0	0	0	0	0
	八戸市	0	0	0	0	0
	小計	2	0	0	0	2
岩手県	岩手県	2	1	0	0	1
	盛岡市	0	0	0	0	0
	小計	2	1	0	0	1
宮城県	宮城県	5	2	0	0	3
	仙台市	0	0	0	0	0
	小計	5	2	0	0	3
秋田県	秋田県	4	0	0	0	4
	秋田市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	0	0	4
山形県	山形県	4	0	2	0	2
	山形市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	2	0	2
福島県	福島県	0	0	0	0	0
	福島市	0	0	0	0	0
	郡山市	0	0	0	0	0
	いわき市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0
茨城県	茨城県	2	0	1	0	1
	水戸市	0	0	0	0	0
	小計	2	0	1	0	1
栃木県	栃木県	1	0	1	0	0
	宇都宮市	0	0	0	0	0
	小計	1	0	1	0	0
群馬県	群馬県	0	0	0	0	0
	前橋市	0	0	0	0	0
	高崎市	0	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	0

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
埼玉県	埼玉県	4	0	1	2	1
	川越市	0	0	0	0	0
	さいたま市	0	0	0	0	0
	越谷市	0	0	0	0	0
	川口市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	1	2	1
千葉県	千葉県	9	0	1	2	6
	千葉市	0	0	0	0	0
	船橋市	0	0	0	0	0
	柏市	1	0	0	0	1
	小計	10	0	1	2	7
東京都	東京都	1	1	0	0	0
	千代田区	0	0	0	0	0
	中央区	0	0	0	0	0
	港区	0	0	0	0	0
	新宿区	0	0	0	0	0
	文京区	0	0	0	0	0
	台東区	0	0	0	0	0
	墨田区	0	0	0	0	0
	江東区	0	0	0	0	0
	品川区	0	0	0	0	0
	目黒区	0	0	0	0	0
	大田区	0	0	0	0	0
	世田谷区	0	0	0	0	0
	渋谷区	0	0	0	0	0
	中野区	0	0	0	0	0
	杉並区	0	0	0	0	0
	豊島区	0	0	0	0	0
	北区	0	0	0	0	0
	荒川区	0	0	0	0	0
	板橋区	0	0	0	0	0
	練馬区	0	0	0	0	0
	足立区	0	0	0	0	0
	葛飾区	0	0	0	0	0
	江戸川区	0	0	0	0	0
	八王子市	0	0	0	0	0
町田市	0	0	0	0	0	
小計	1	1	0	0	0	

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
神奈川県	神奈川県	4	0	0	3	1
	横浜市	0	0	0	0	0
	川崎市	0	0	0	0	0
	横須賀市	0	0	0	0	0
	相模原市	0	0	0	0	0
	藤沢市	0	0	0	0	0
	茅ヶ崎市	0	0	0	0	0
	小計	4	0	0	3	1
新潟県	新潟県	8	0	0	0	8
	新潟市	7	0	0	0	7
	小計	15	0	0	0	15
富山県	富山県	6	0	0	0	6
	富山市	2	0	0	0	2
	小計	8	0	0	0	8
石川県	石川県	7	0	4	0	3
	金沢市	1	0	1	0	0
	小計	8	0	5	0	3
福井県	福井県	8	0	2	2	4
	福井市	2	0	1	1	0
	小計	10	0	3	3	4
山梨県	山梨県	9	0	0	4	5
	甲府市	1	0	0	0	1
	小計	10	0	0	4	6
長野県	長野県	28	5	1	4	18
	長野市	2	0	0	2	0
	松本市	1	0	0	1	0
	小計	31	5	1	7	18
岐阜県	岐阜県	42	5	1	15	21
	岐阜市	3	0	2	1	0
	小計	45	5	3	16	21
静岡県	静岡県	15	2	0	10	3
	静岡市	2	0	0	2	0
	浜松市	4	0	0	4	0
	小計	21	2	0	16	3
愛知県	愛知県	5	0	0	5	0
	名古屋市	1	0	0	1	0
	豊田市	3	0	1	1	1
	豊橋市	1	0	0	1	0
	岡崎市	1	0	0	1	0
	一宮市	0	0	0	0	0
	小計	11	0	1	9	1

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
三重県	三重県	22	2	2	15	3
	四日市市	0	0	0	0	0
	小計	22	2	2	15	3
滋賀県	滋賀県	16	0	0	9	7
	大津市	0	0	0	0	0
	小計	16	0	0	9	7
京都府	京都府	23	1	2	15	5
	京都市	4	0	1	3	0
	小計	27	1	3	18	5
大阪府	大阪府	7	0	4	3	0
	大阪市	1	0	0	1	0
	堺市	0	0	0	0	0
	東大阪市	0	0	0	0	0
	高槻市	0	0	0	0	0
	豊中市	0	0	0	0	0
	枚方市	1	1	0	0	0
	八尾市	0	0	0	0	0
	寝屋川市	0	0	0	0	0
	吹田市	0	0	0	0	0
	小計	9	1	4	4	0
兵庫県	兵庫県	42	1	10	21	10
	神戸市	1	0	0	1	0
	尼崎市	0	0	0	0	0
	姫路市	2	1	1	0	0
	西宮市	0	0	0	0	0
	明石市	0	0	0	0	0
	小計	45	2	11	22	10
奈良県	奈良県	21	0	0	20	1
	奈良市	2	0	1	1	0
	小計	23	0	1	21	1
和歌山県	和歌山県	16	0	0	15	1
	和歌山市	4	0	0	0	4
	小計	20	0	0	15	5
鳥取県	鳥取県	8		2	5	1
	鳥取市	6	0	0	5	1
	小計	14	0	2	10	2
島根県	島根県	19	0	16	2	1
	松江市	2	0	2	0	0
	小計	21	0	18	2	1

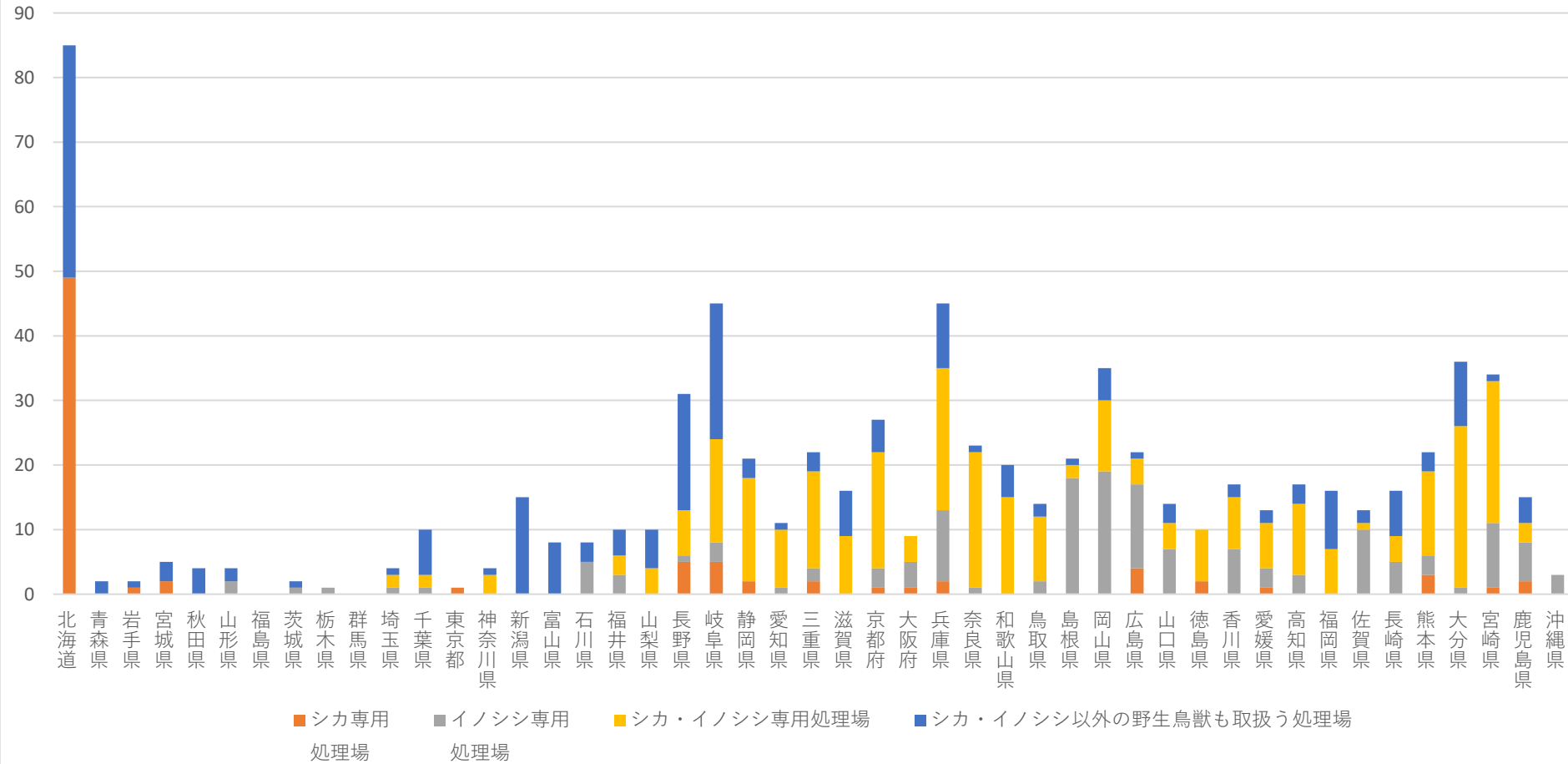
食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
岡山県	岡山県	29	0	16	8	5
	岡山市	4	0	2	2	0
	倉敷市	2	0	1	1	0
	小計	35	0	19	11	5
広島県	広島県	18	4	12	2	0
	広島市	1	0	0	1	0
	呉市	1	0	0	1	0
	福山市	2	0	1	0	1
	小計	22	4	13	4	1
山口県	山口県	9	0	6	1	2
	下関市	5	0	1	3	1
	小計	14	0	7	4	3
徳島県	徳島県	10	2	0	8	0
	小計	10	2	0	8	0
香川県	香川県	12	0	3	7	2
	高松市	5	0	4	1	0
	小計	17	0	7	8	2
愛媛県	愛媛県	11	1	3	6	1
	松山市	2	0	0	1	1
	小計	13	1	3	7	2
高知県	高知県	15	0	2	11	2
	高知市	2	0	1	0	1
	小計	17	0	3	11	3

食肉処理業で野生鳥獣をとさつまたは解体する処理場

自治体数		総施設数	シカ専用 処理場	イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ専用 処理場	シカ・イノシシ以外 の野生鳥獣も取扱う 処理場
福岡県	福岡県	16	0	0	7	9
	福岡市	0	0	0	0	0
	北九州市	0	0	0	0	0
	久留米市	0	0	0	0	0
	小計	16	0	0	7	9
佐賀県	佐賀県	13	0	10	1	2
	小計	13	0	10	1	2
長崎県	長崎県	13	0	4	4	5
	長崎市	2	0	0	0	2
	佐世保市	1	0	1	0	0
	小計	16	0	5	4	7
熊本県	熊本県	20	3	3	11	3
	熊本市	2	0	0	2	0
	小計	22	3	3	13	3
大分県	大分県	33	0	1	22	10
	大分市	3	0	0	3	0
	小計	36	0	1	25	10
宮崎県	宮崎県	28	1	6	20	1
	宮崎市	6	0	4	2	0
	小計	34	1	10	22	1
鹿児島県	鹿児島県	14	2	6	3	3
	鹿児島市	1	0	0	0	1
	小計	15	2	6	3	4
沖縄県	沖縄県	3	0	3	0	0
	那覇市	0	0	0	0	0
	小計	3	0	3	0	0
総合計		765	84	150	306	223

都道府県別 野生鳥獣肉 処理施設数（令和3年11月1日時点）



**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉処理場における調査票(個票のアンケート結果)**

1. 施設数 総数 ※1	全施設			シカのみ			イノシシのみ			シカとイノシシ※2			シカ・イノシシ以外		
	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数	施設数	割合	回答数
2. 処理場の設置者・運営者(許可申請者)について	760			81			141			315			223		
a:公設公営の処理場	21	2.8 (%)		4	4.9 (%)		3	2.1 (%)		10	3.2 (%)		4	1.8 (%)	
b:公設民営の処理場	71	9.3 (%)		8	9.9 (%)		11	7.8 (%)		33	10.5 (%)		19	8.5 (%)	
c:民設民営の処理場	667	87.8 (%)		69	85.2 (%)		127	90.1 (%)		271	86.0 (%)		200	89.7 (%)	
3. 処理場におけるHACCPの導入状況について															
①HACCPに基づく衛生管理を実施している。	54	7.1 (%)		14	17.3 (%)		7	5.0 (%)		14	4.4 (%)		19	8.5 (%)	
②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している。	505	66.4 (%)		57	70.4 (%)		68	48.2 (%)		218	69.2 (%)		162	72.6 (%)	
③その他 ※3	180	23.7 (%)		10	12.3 (%)		50	35.5 (%)		81	25.7 (%)		39	17.5 (%)	
ガイドライン条項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数
1 狩猟者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。	683	95.4 (%)	716	78	98.7 (%)	79	105	86.1 (%)	122	297	97.1 (%)	306	203	97.1 (%)	209
2 食肉処理施設の施設設備等 (1) 地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	707	97.4 (%)	726	79	100.0 (%)	79	115	94.3 (%)	122	302	97.4 (%)	310	211	98.1 (%)	215
(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	688	95.3 (%)	722	77	97.5 (%)	79	110	90.9 (%)	121	291	94.5 (%)	308	210	98.1 (%)	214
(3) 1頭ごとに内臓抽出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。	712	99.3 (%)	717	78	100.0 (%)	78	119	98.3 (%)	121	303	99.0 (%)	306	212	100.0 (%)	212
なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。	701	98.6 (%)	711	78	100.0 (%)	78	116	96.7 (%)	120	299	98.0 (%)	305	208	100.0 (%)	208
3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。	702	97.4 (%)	721	77	98.7 (%)	78	115	95.0 (%)	121	299	97.1 (%)	308	211	98.6 (%)	214
(2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。	717	99.9 (%)	718	78	100.0 (%)	78	121	100.0 (%)	121	305	100.0 (%)	305	213	99.5 (%)	214
また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。	711	99.2 (%)	717	77	98.7 (%)	78	118	97.5 (%)	121	304	99.7 (%)	305	212	99.5 (%)	213
(3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓抽出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。	691	96.4 (%)	717	76	97.4 (%)	78	110	90.9 (%)	121	296	97.0 (%)	305	209	98.1 (%)	213
衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。	553	77.3 (%)	715	71	91.0 (%)	78	71	58.7 (%)	121	232	76.1 (%)	305	179	84.8 (%)	211
また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	531	74.4 (%)	714	69	88.5 (%)	78	63	52.1 (%)	121	224	73.4 (%)	305	175	83.3 (%)	210
(4) 搬入時に内臓が抽出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。	565	87.6 (%)	645	66	94.3 (%)	70	82	73.2 (%)	112	237	88.4 (%)	268	180	92.3 (%)	195
内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。	618	94.9 (%)	651	71	100.0 (%)	71	95	83.3 (%)	114	259	95.9 (%)	270	193	98.5 (%)	196
(5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	709	98.7 (%)	718	78	100.0 (%)	78	120	99.2 (%)	121	299	97.7 (%)	306	212	99.5 (%)	213
また、洗浄水が放血時の開口部や内臓抽出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。	700	98.2 (%)	713	78	100.0 (%)	78	115	95.8 (%)	120	300	98.0 (%)	306	207	99.0 (%)	209
さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。	699	98.0 (%)	713	76	98.7 (%)	77	119	98.3 (%)	121	297	97.4 (%)	305	207	98.6 (%)	210
なお、内臓抽出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。	657	98.4 (%)	668	74	100.0 (%)	74	111	97.4 (%)	114	276	97.9 (%)	282	196	99.0 (%)	198
(6) 搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。	702	97.5 (%)	720	79	100.0 (%)	79	118	97.5 (%)	121	295	96.4 (%)	306	210	98.1 (%)	214
(7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。	587	81.4 (%)	721	72	91.1 (%)	79	76	62.8 (%)	121	256	83.4 (%)	307	183	85.5 (%)	214
(8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れること。	486	94.0 (%)	517	45	93.8 (%)	48	82	91.1 (%)	90	206	93.2 (%)	221	153	96.8 (%)	158
できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	492	95.2 (%)	517	48	96.0 (%)	50	83	92.2 (%)	90	204	93.6 (%)	218	157	98.7 (%)	159
4 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 食肉処理業者は、食肉処理施設内で抽出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓抽出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合には狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとること。	664	92.6 (%)	717	78	98.7 (%)	79	101	83.5 (%)	121	281	92.1 (%)	305	204	96.2 (%)	212
異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。	468	66.1 (%)	708	60	77.9 (%)	77	50	41.3 (%)	121	204	67.3 (%)	303	154	74.4 (%)	207
5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1) 放血等を行う場合にあつては、次に掲げるところにより行うこと。 イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。	661	99.0 (%)	668	74	100.0 (%)	74	105	99.1 (%)	106	281	97.9 (%)	287	201	100.0 (%)	201
ロ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さし、又は閉そくさせること。	550	81.4 (%)	676	68	93.2 (%)	73	66	62.3 (%)	106	241	81.4 (%)	296	175	87.1 (%)	201
ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。	666	98.1 (%)	679	73	98.6 (%)	74	106	99.1 (%)	107	286	96.6 (%)	296	201	99.5 (%)	202
ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏83度以上の湯湯などにより洗浄・消毒すること。	653	96.5 (%)	677	70	94.6 (%)	74	103	95.4 (%)	108	282	96.2 (%)	293	198	98.0 (%)	202

※1 調査が実施できなかった施設があること、令和3年11月1日より前に廃業となった施設を含んでいる等の理由から、「③処理状況について」1①の処理施設数とは一致しない

※2 315施設中1施設は第3セクターにより設立。

※3 ③その他のうち、回答があつた中で改善指導中の施設は66.9%、稼働停止中の施設は29.7%、廃業した施設は3.4%であつた。

**野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
野生鳥獣を処理する各食肉処理場における調査票(個票のアンケート結果)**

ガイドライン条項	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数	遵守施設数	遵守率	回答数
(2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。	685	97.6 (%)	702	77	100.0 (%)	77	114	95.8 (%)	119	293	97.3 (%)	301	201	98.0 (%)	205
ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	699	99.4 (%)	703	77	100.0 (%)	77	118	99.2 (%)	119	300	99.7 (%)	301	204	99.0 (%)	206
ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。	670	95.3 (%)	703	76	98.7 (%)	77	106	89.1 (%)	119	288	95.7 (%)	301	200	97.1 (%)	206
ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さずるとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さずに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さずること。	543	77.8 (%)	698	70	90.9 (%)	77	69	60.0 (%)	115	230	76.4 (%)	301	174	84.9 (%)	205
ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。	670	96.0 (%)	698	76	98.7 (%)	77	103	90.4 (%)	114	291	96.7 (%)	301	200	97.1 (%)	206
ヘ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	700	99.3 (%)	705	77	100.0 (%)	77	117	98.3 (%)	119	299	99.0 (%)	302	207	100.0 (%)	207
ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理することに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	680	96.6 (%)	704	76	98.7 (%)	77	113	95.0 (%)	119	290	96.0 (%)	302	201	97.6 (%)	206
チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。	696	98.9 (%)	704	77	100.0 (%)	77	115	96.6 (%)	119	298	98.7 (%)	302	206	100.0 (%)	206
リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とすうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。	674	95.6 (%)	705	76	98.7 (%)	77	110	92.4 (%)	119	284	94.0 (%)	302	204	98.6 (%)	207
(3) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。	691	99.0 (%)	698	77	100.0 (%)	77	110	98.2 (%)	112	295	98.7 (%)	299	209	99.5 (%)	210
ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。	686	98.8 (%)	694	75	100.0 (%)	75	111	99.1 (%)	112	293	98.3 (%)	298	207	99.0 (%)	209
ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。	664	95.7 (%)	694	76	98.7 (%)	77	100	90.1 (%)	111	286	95.7 (%)	299	202	97.6 (%)	207
ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	684	98.0 (%)	698	77	100.0 (%)	77	109	97.3 (%)	112	291	97.3 (%)	299	207	98.6 (%)	210
ホ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理することまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	674	96.3 (%)	700	73	94.8 (%)	77	110	97.3 (%)	113	286	95.3 (%)	300	205	97.6 (%)	210
ヘ 摘出した内臓については「4 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」により異常の有無を確認すること。	678	96.7 (%)	701	77	100.0 (%)	77	106	93.8 (%)	113	290	96.3 (%)	301	205	97.6 (%)	210
(4) 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。 イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。	576	98.0 (%)	588	57	100.0 (%)	57	96	95.0 (%)	101	241	98.4 (%)	245	182	98.4 (%)	185
ロ 使用するのこぎりについては、1頭処理すること摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	546	93.3 (%)	585	55	96.5 (%)	57	90	90.0 (%)	100	229	93.5 (%)	245	172	94.0 (%)	183
(5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。	685	96.6 (%)	709	76	98.7 (%)	77	111	91.7 (%)	121	294	96.7 (%)	304	204	98.6 (%)	207
ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	697	98.9 (%)	705	77	100.0 (%)	77	117	98.3 (%)	119	297	98.0 (%)	303	206	100.0 (%)	206
ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。	692	98.4 (%)	703	77	100.0 (%)	77	116	97.5 (%)	119	294	97.7 (%)	301	205	99.5 (%)	206
(6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。	709	98.5 (%)	720	78	100.0 (%)	78	115	94.3 (%)	122	303	98.7 (%)	307	213	100.0 (%)	213
(7) 冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認すること。	348	49.4 (%)	704	53	69.7 (%)	76	37	31.6 (%)	117	144	47.5 (%)	303	114	54.8 (%)	208
(8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。	712	99.2 (%)	718	77	100.0 (%)	77	121	99.2 (%)	122	303	98.4 (%)	308	211	100.0 (%)	211
(9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けができるようにすること。	562	77.6 (%)	724	71	91.0 (%)	78	76	62.3 (%)	122	231	74.8 (%)	309	184	85.6 (%)	215
(10) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。	703	97.5 (%)	721	78	100.0 (%)	78	117	95.9 (%)	122	297	96.7 (%)	307	211	98.6 (%)	214
(11) 狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。	562	77.7 (%)	723	68	87.2 (%)	78	75	61.5 (%)	122	234	76.0 (%)	308	185	86.0 (%)	215
(12) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。	317	43.7 (%)	725	45	57.7 (%)	78	32	26.2 (%)	122	129	41.7 (%)	309	111	51.4 (%)	216
平均遵守率		92.2 (%)			96.1 (%)			86.4 (%)			91.8 (%)			94.6 (%)	

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱の確認状況（実施状況 降順）		実施状況	
第4の3(2)	(2)異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。	99.9	(%)
第4の5(2)ロ	ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。	99.4	(%)
第4の2(3)	(3)1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。	99.3	(%)
第4の5(2)へ	へ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	99.3	(%)
第4の5(8)	(8)枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。	99.2	(%)
第4の3(2)また	また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。	99.2	(%)
第4の5(3)イ	(3)内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。	99.0	(%)
第4の5(1)イ	5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理 (1)放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。 イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。	99.0	(%)
第4の5(5)ロ	ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。	98.9	(%)
第4の5(2)チ	チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。	98.9	(%)
第4の5(3)ロ	ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。	98.8	(%)
第4の3(5)	(5)泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。	98.7	(%)
第4の2(3)なお	なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。	98.6	(%)
第4の5(6)	(6)枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。	98.5	(%)
第4の5(5)ハ	ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。	98.4	(%)
第4の3(5)なお	なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。	98.4	(%)
第4の3(5)また	また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。	98.2	(%)
第4の5(1)ハ	ハ 手指(手袋)が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。	98.1	(%)
第4の3(5)さらに	さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。	98.0	(%)
第4の5(3)ニ	ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。	98.0	(%)
第4の5(4)イ	(4)背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。	98.0	(%)
第4の5(2)イ	(2)個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。	97.6	(%)
第4の5(10)	(10)異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。	97.5	(%)
第4の3(6)	(6)搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。	97.5	(%)
第4の2(1)	2 食肉処理施設の施設設備等 (1)地方自治体が条例で定める食肉処理業の基準を遵守すること。	97.4	(%)
第4の3(1)	3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法 (1)受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。	97.4	(%)
第4の5(3)へ	へ 摘出した内臓については「4 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」により異常の有無を確認すること。	96.7	(%)
第4の5(5)イ	(5)枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。 イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取る。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。	96.6	(%)
第4の5(2)ト	ト 個体に直接接触するナイフ等の器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	96.6	(%)
第4の5(1)ニ	ニ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	96.5	(%)
第4の3(3)管理	(3)狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとすること。	96.4	(%)
第4の5(3)ホ	ホ 個体に接触するナイフ等の器具は、1頭処理するごとまたは汚染された都度、摂氏83度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	96.3	(%)
第4の5(2)ホ	ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。	96.0	(%)
第4の5(3)ハ	ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。	95.7	(%)
第4の5(2)リ	リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。	95.6	(%)
第4の1	1 狩猟者における衛生管理についての確認 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。	95.4	(%)
第4の5(2)ハ	ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。	95.3	(%)
第4の2(2)	(2)食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理について、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。	95.3	(%)

第4の3(8)後半	できる限り苦痛を与えないよう処理すること。	95.2	(%)
第4の3(4)後半	内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。	94.9	(%)
第4の3(8)前半	(8)狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れること。	94.0	(%)
第4の5(4)口	口 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに摂氏83 度以上の温湯などにより洗浄・消毒すること。	93.3	(%)
第4の4確認	4 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 食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、必要な措置をとること。	92.6	(%)
第4の3(4)前半	(4)搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。	87.6	(%)
第4の3(7)	(7)個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。	81.4	(%)
第4の5(1)口	口 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。	81.4	(%)
第4の5(2)ニ	ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。	77.8	(%)
第4の5(11)	(11)狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。	77.7	(%)
第4の5(9)	(9)冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。	77.6	(%)
第4の3(3)点検	衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。	77.3	(%)
第4の3(3)また	また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。	74.4	(%)
第4の4記録	異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。	66.1	(%)
第4の5(7)	(7)冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認すること。	49.4	(%)
第4の5(12)	(12)衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うこと。	43.7	(%)

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査 「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

1. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設について

①野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設の把握手段	自治体数 (重複回答あり)	施設数
a 認証・届出制度により把握	1	45
b 営業許可の更新時に監視指導等を通じて部分的に情報を把握	99	1679
c その他の方法により把握	8	278
c その他の内容	行政の広報、地域情報紙、新聞、ウェブサイト、SNSの情報等で把握	
	インターネットのグルメサイトや施設のホームページを端緒に電話で確認	
	事業者からの相談、聞き取り	
	自治体や関係団体の情報（ジビエ取扱施設一覧等）から把握	

2. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する監視指導の頻度

平成30年度 実績	全国平均回数	最大値	回答数
a 認証・届出制度により把握している場合	2.33 回/年	5.00 回/年	3
b 営業許可の更新時、監視指導等において部分的に情報を把握	1.22 回/年	6.25 回/年	112
c その他の方法により把握	1.04 回/年	6.00 回/年	14

3. 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売を行う施設に対する収去検査

①収去検査実施した自治体数	16/157
②自治体名（微生物検査項目のみ記載）	
世田谷区	ペロ毒素産生大腸菌OUT、黄色ブドウ球菌
富山県	容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格
石川県	糞便性大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター
金沢市	大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
福井県	大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
福井市	大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
浜松市	E型肝炎ウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
京都府	サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌
奈良県	サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌
奈良市	サルモネラ属菌、カンピロバクター、一般細菌数、大腸菌群、O157、O26、O111
和歌山市	カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、一般細菌数、大腸菌群
岡山県	大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌
熊本県	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルス

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査
「④加工、調理、販売について」(アンケート結果)

4. 野生鳥獣肉を加工、調理及び販売を行う施設の衛生管理に関する指導について

指導内容	指導している自治体数
十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は決して行わない	94
野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い衛生的に保管すること	79
野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。	88
細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏-15度以下で保存すること。	82
家畜の食肉と区別して保管すること。	81

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査(令和3年11月1日時点)
「⑤消費について」(アンケート結果)

①自治体による消費者への予防啓発

	a)県民（市民・区民）に対するリスクコミュニケーションを実施	b)県民（市民・区民）に対するパンフレット等配布物を作成	c)ホームページにおいて予防啓発を実施	d)その他の方法により予防啓発を実施	e)予防啓発を行っていない
実施自治体数	0	24	66	35	50

②予防啓発方法の詳細

自治体名	リスクコミュニケーションの内容（令和2年度実績）
	令和2年度実績なし

自治体名	その他の予防啓発の内容
北海道	衛生講習会等において啓発
札幌市	啓発リーフレットを配架
旭川市	衛生講習会
青森県	食品衛生責任者講習会等、食品関連事業者に対する講習会
秋田県	消費者団体を対象とした講習会を実施
埼玉県	県の公式アプリにおいて啓発を実施
世田谷区	広報誌
中野区	掲示物展示による区民への啓発
豊島区	図書館でのパネル掲示
練馬区	野生鳥獣肉の衛生管理に関する予防啓発ポスターを作成し掲示
横浜市	講習会や窓口相談等の機会を捉えた啓発
相模原市	市民から相談が寄せられた場合に個別に啓発
新潟県	ジビエに関する許可取得等の相談があった際に、衛生管理に関して説明した
富山市	処理施設立ち入り時に、出荷先等に予防啓発を行うよう指導している。
山梨県	自家消費を行う狩猟関係者への注意喚起
名古屋市	相談を受けた際に情報提供
滋賀県	食の安全・安心に関する啓発事業等の講習会で啓発
大津市	食の安全安心情報として発信（市メール配信サービス①消費者向け②食品安全リスクコミュニケーター向け、市Facebook、課Twitter）
京都府	許可相談時や立入調査時に指導を実施
大阪府	府民向け衛生講習会時に必要に応じ実施
八尾市	啓発リーフレットを配布。
寝屋川市	苦情、相談に応じて啓発を実施
和歌山県	研修会で狩猟者に衛生管理ガイドラインの内容を説明、講習会等で予防啓発を実施。
倉敷市	市民や事業者向けの講習会
広島県	狩猟者への啓発
山口県	各種講習会、出張講座での啓発
徳島県	国が作成したパンフレットの配布
香川県	・狩猟免許更新適性検査及び講習会において講習を実施。
愛媛県	講習会等で実施
松山市	市広報誌を用いた周知・啓発
高知県	相談者に「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」を渡している
高知市	イベントの出店者や学生等を対象とした、イベント開催前の講習会
長崎県	講習会等による予防啓発
佐世保市	食品衛生責任者及び市民向け講習会において説明
熊本県	講習会での啓発
宮崎県	狩猟免許更新時、各種講習時、個別の相談時に啓発。
鹿児島県	食品衛生関係の講習会において予防啓発を実施
那覇市	厚生労働省のパンフレット等を活用