

狩猟者の皆様へ

～安全で衛生的なジビエを提供するためにガイドラインを守りましょう～

イノシシやシカなどの野生鳥獣は、人に感染する寄生虫やE型肝炎ウイルスなどの病原体をもっており、野生鳥獣肉の取扱いには注意が必要です。



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン） 【主なポイント抜粋】

狩猟者のための野生鳥獣の取扱いに関する衛生管理のポイント

- 作業時は感染防止のため、グローブを着用し、器具を消毒しましょう。
- 狩猟した野生鳥獣に関する異常の有無を確認、記録しましょう。
- 異常があった個体は食用にせず、全部廃棄しましょう。
- やむを得ず屋外で内臓摘出する場合、衛生的に行い、内臓の異常の有無を確認、記録しましょう。
なお、屋外で摘出された内臓は食用にせず、全部廃棄しましょう。
- 捕獲から搬入まで情報の記録を作成し、食肉処理業者に正確に伝達しましょう。また、記録は一定期間保存しましょう。（裏面参照）

野生鳥獣肉を調理する場合（自家消費を含む）の注意点

- 中心部まで火が通るようしっかり加熱！
- 生食、不十分な加熱で食べては絶対ダメ！



野生鳥獣の食肉加工等の食用利用は保健所に相談を！

- 食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が求められます。
- 業として野生鳥獣の食肉加工等を行う場合は、食肉処理業の営業許可が必要です。飲食店への販売等、食用利用を検討している方は、実施前に必ず最寄りの保健所にご相談ください。



食肉処理施設へ伝達すべき事項

※ この用紙をコピーして、そのまま記録様式として活用することも可能です。

1. 捕獲に関する情報

捕獲獣種：イノシシ シカ その他（ ）

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名	番号
捕獲者の健康状態	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状：有/無	
止め刺し者名、健康状態	氏名	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状：有/無
捕獲日時	令和 年 月 日 ()	時 分
捕獲場所	市/町	地形
捕獲時の天候	天気：	
捕獲方法	銃/箱わな(檻) / くくりわな / その他 ()	
被弾または止め刺し、電気ショッカー行使部位	頭部/頸部/胸部(心臓) / 腹部/耳の後ろ / その他 ()	
くくりなわのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他 ()	
損傷の有無	有/無 損傷部位 ()	
放血用ナイフの消毒	消毒方法：アルコール/火炎	
放血の状況	放血：有/無、開始時刻： 時 分、場所： 心臓が動いている状態で頸動脈又は腕頭動脈を切断した： はい/いいえ 放血液の性状：異常なし/異常あり ()	
放血後の体温	触診：高温/異常なし/低温 温度計測定： °C (計測部位：)	
内臓摘出の状況	摘出：有/無、開始時刻： 時 分、場所：	
運搬時の冷却状況	冷却：有/無、開始時刻： 時 分、方法：	
施設(または移動式解体処理車)への搬入日時	月 日	時 分
その他特記事項		

2. 個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合：妊娠 有/無)	
推定年齢	歳前後	
体重	kg	
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)	はい/いいえ
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)	はい/いいえ
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がある	はい/いいえ
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい	はい/いいえ
	脱毛が著しい	はい/いいえ
	痩せている度合いが著しい	はい/いいえ
	大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる	はい/いいえ
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く見られる	はい/いいえ
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる	はい/いいえ
	下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている	はい/いいえ
その他、外見上明らかな異常がある	はい/いいえ	

※ 異常が認められた個体は、食用とせず全部廃棄してください。

〈お役立ち情報〉

・カラーアトラス：シカ・イノシシの内臓等における正常・異常写真

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/bessi.pdf>

・小規模ジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/gibier01.pdf>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/gibier02.pdf>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/gibier03.pdf>