

信州ジビエ衛生管理ガイドライン
信州ジビエ衛生マニュアル

平成 19年 9月

長野県

はじめに

近年、長野県においてはニホンジカの生息数が大きく増加し、甚大な農林業被害を発生させるなど、ニホンジカと人の暮らしの間の軋轢(あつれき)は大きくなっています。

社会情勢の変化に伴って、農山村やハンターの人口が減少するとともに高齢化し、中山間地域での耕作放棄地が増加したことは、ニホンジカ個体数が増加する要因となり、その増加に伴って被害対策に追われる農山村はさらに疲弊していくといった悪循環も生まれています。

また、この他にも自然植生の食害により自然の多様性が失われ、さらに食害が進んだ地域では森林の崩壊を誘発するなど、ニホンジカの増加は人の暮らしを脅かす状況まで深刻化しています。

このような背景や農林業被害対策、適正な保護管理対策として県下の各地域でニホンジカの個体数調整に取り組んでいますが、捕獲されたニホンジカは希少な自然の恵みでありながらも急しゅんな地形などから、その多くは運搬せずに土中埋設されるのが現状であり、また、埋設等の処理作業に要する労力が多大であることも影響して、実際の捕獲に力が入らない状況もあります。

長野県では、このようなニホンジカを取り巻く「悪循環」から脱出するために、ニホンジカを地域の有用な資源として見直し、「ジビエ」(狩猟肉)として有効活用することで個体数調整の一助とし、新たな地域振興策へ繋ぐ取り組みを推進することとしました。

しかし、その一方で食品衛生を取り巻く状況も大きく変化し、BSEの発生や産地偽装表示などの事件から、消費者の食に対する不安・不信の高まりと同時に、食の安全・安心が強く求められています。

このような食品に対する社会的背景を踏まえ、これまで商品の製造工程重視だった衛生対策が、原材料の生産段階から消費に至る過程まで、一貫した衛生管理対策が求められるようになりました。

食品の中でも食肉は衛生管理対策が難しく、特に野生鳥獣を食肉利用する上では、家畜と違って捕獲や処理過程の衛生管理対策が困難であり、課題の具体的解決が求められています。

家畜生産とは違って一筋縄ではいかない難しさを伴いますが、安全性が確保されていないその先に食材としての有効利用や特産品振興はないという理念のもと、獣肉販売に取り組む事業者が指針として利用できるガイドラインと衛生マニュアル(以下「ガイドライン等」という)を策定することとしました。

当然ながら、ハンターの皆様が自家消費用の解体作業において、ガイドライン等の内容を実践していただくことにより、ご自身や大切な方を不要な食中毒事故から守ることができますし、ジビエに関係する皆様の衛生意識の底上げに繋いでいくことも大きな目標としています。

このガイドライン等は一般的な食品衛生の知見のほか、実施した各種検査・調査の結果を踏まえ作成しましたが、より現実に即した内容へ見直しを図るために、今後も必要に応じて新たな調査データや結果等を反映しながら、内容を充実させて参りたいと思います。

また、このガイドライン等がジビエ活用の取り組みに至った背景にある、自然保護や環境問題など、人と動物との共存といった問題の解決や、地域振興対策の取り組みへの一助となれば幸いです。

平成 19年 9月

長野県衛生部長 渡辺 庸子

長野県林務部長 加藤 英郎

目次

信州ジビエ衛生管理ガイドライン

1 目的	ガイドライン - 1-
2 ガイドラインの位置付け	ガイドライン - 1-
3 ガイドラインの対象鳥獣	ガイドライン - 1-
4 用語の定義	ガイドライン - 1-
5 取り組みに関する自治体・地域関係者の責務	ガイドライン - 2-
6 狩猟者等の遵守事項	ガイドライン - 3-
7 処理業者の遵守事項	ガイドライン - 4-

信州ジビエ衛生マニュアル -処理作業編-

1 関係者の心構え	処理作業 - 1-
2 狩猟者等の注意事項・作業手順	
(1) 捕獲個体の取り扱い	処理作業 - 1-
(2) 放血の手順	処理作業 - 3-
(3) 運搬時の取り扱い	処理作業 - 4-
(4) 捕獲個体の処理業者への引き渡し	処理作業 - 4-
(5) 効率的な捕獲方法	処理作業 - 4-
3 処理業者の注意事項・作業手順	
(1) 作業場に必要な設備	処理作業 - 5-
(2) 処理作業の流れと衛生措置	処理作業 - 6-
(3) 自主検査	処理作業 -16-
(4) 製品の表示	処理作業 -16-

信州ジビエ衛生マニュアル -調理編-

1 加熱調理と食中毒の防止	調理 - 1-
2 加熱調理の実際	調理 - 1-
3 加熱調理工程の中心温度測定調査の結果	調理 - 2-
4 感覚による温度確認	調理 - 4-

資料編

と体受入記録表	資料 - 1-
歯式によるニホンジカの年齢査定手法	資料 - 2-
行政機関相談先一覧	資料 - 3-
食肉の変質に関する微生物と食中毒	資料 - 4-
1 微生物	資料 - 4-
2 食中毒	資料 - 5-
3 微生物の特性	資料 - 6-
食肉に起因する食中毒などの疾病	資料 - 8-

1 微生物の大きさ	資料 - 8-
2 微生物の種類	資料 - 8-
検査・調査データ	資料 -14-
1 寄生虫検査結果	資料 -14-
2 病理組織検査結果	資料 -14-
3 細菌検査結果	資料 -14-
4 ウイルス等検査結果	資料 -14-
5 製品検査結果	資料 -15-
6 処理施設における作業工程ふきとり検査の結果	資料 -16-
7 狩猟現場における解体工程ふきとり検査の結果	資料 -17-
8 カンピロバクター食中毒の発生状況	資料 -17-
9 E型肝炎の発生状況	資料 -18-
食品衛生法 施設基準等に関する条例（抜粋）	資料 -19-
と畜場法施行令（抜粋）	資料 -27-
食品衛生責任者	資料 -28-
食品衛生管理者	資料 -28-
引用文献・参考資料、調査協力機関	資料 -29-
衛生管理基準等の検討体制	資料 -30-

