

野生鳥獣*肉の衛生確保について



※野生鳥獣は、シカとイノシシを指します。

生態系のバランスを整え、農林産業を守るため、野生鳥獣の狩猟・捕獲数は増加し、流通する野生鳥獣肉は増加すると見込まれています。

野生鳥獣肉には、感染症などのリスクがあります！

愛媛県と松山市は、野生鳥獣肉を衛生的で安全な食肉として流通させるため、「**愛媛県・松山市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン**」を策定、愛媛県は「**愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領**」を制定しました。

流通する野生鳥獣肉に関係する方（捕獲者、処理業者、加工者、調理提供者、販売者など）は、本ガイドラインを遵守し、安全な野生鳥獣肉の供給、提供を行ってください。

野生鳥獣のと殺、放血及び解体を含む処理を行う方は、届出が必要となりますので、管轄保健所にお問い合わせください。

野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインの概要

※野生鳥獣は、シカとイノシシを指します。

・捕獲、飼養、運搬、搬入時における衛生管理

本ガイドライン及び国が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」の関係する事項を遵守するとともに、捕獲に関する情報を記録し処理業者に伝達すること。記録は3年間保管すること。

・食肉処理時における衛生管理

施設は愛媛県食品衛生法施行条例の「食肉処理業」の施設基準を満たすことに加え、と殺・放血・解体処理を行う施設は専用とすること。推奨される設備を設置するよう努めること。

受入時、処理時に定められた事項を確認すること。処理は定められたことについて留意し衛生的に行うこと。定められた事項を記録し、流通先に伝達すること。記録は3年間保管すること。

・加工、調理提供、販売時における衛生管理

仕入時に処理業者等から定められた事項を確認すること。使用する器具及び容器は専用品とし、他の物品と区別すること。他の食品と区別して保管すること。定められた事項を記録し、3年間保管すること。

・消費時における衛生管理

十分に加熱調理を行った上で喫食すること。調理器具は使い分け、洗浄、消毒すること。生で喫食しないこと。

野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領の概要

・野生鳥獣のと殺、放血、解体を含む処理を行う事業者の把握

管轄保健所に届け出ていただき、状況を把握することで、重点的な指導及び技術的助言ができるようになります。

・野生鳥獣肉処理業者を対象とした研修会の開催

衛生管理及び処理技術に関する研修会を開催し、野生鳥獣肉の衛生状態の向上を図ります。



野生鳥獣肉の衛生確保、安全性の向上