

# イノシシ等野生獣をジビエとして活用しようとする捕獲者の皆様へ

県では、野生獣肉を食用として利用する際の衛生管理の指針として、「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」を作成しています。

捕獲した野生獣を食肉として流通にのせる場合は、本ガイドラインに従い、衛生管理を徹底し食中毒の発生防止に努めるとともに、安全な作業により感染症や事故防止に努めましょう。

(本冊子は、ガイドラインのうち、捕獲者の皆様に関係する事項について抜粋したものです。自家消費用に解体処理する場合にも、食中毒の発生防止のため参考にしてください。)

## イノシシを施設へ持ち込む際のポイント



- ①可能な限り止め刺し前に獣肉処理施設へ連絡を取り、放血後速やかに施設へ運搬する。
- ②個体※を取り扱う際は感染症等に注意するとともに、外見に異常が見られる個体は食用から除外する。
- ③食用にすることを考え、衛生的な取り扱いを心掛ける。

※個体…銃やわな等により捕獲されたイノシシ

### 目 次

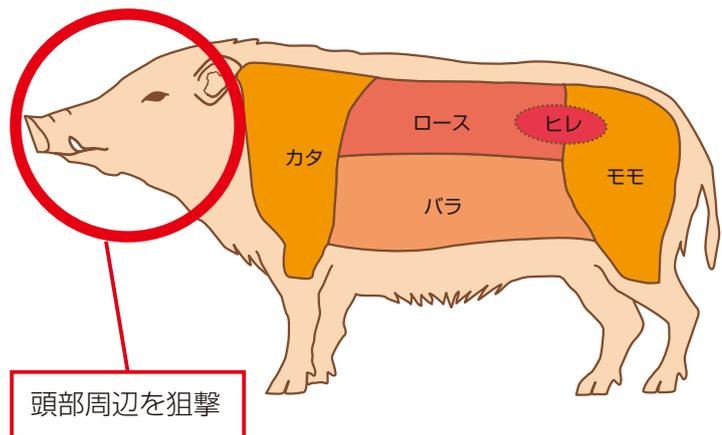
1 捕 獲 (止め刺し)	.....	P2
2 個体確認	.....	P3
3 放 血	.....	P4
4 運 搬	.....	P5
5 搬 入	.....	P5
6 捕獲者が捕獲したイノシシを食肉として販売するためには？	.....	P7
7 関係行政機関連絡先	.....	P8

# 1 捕獲（止め刺し）



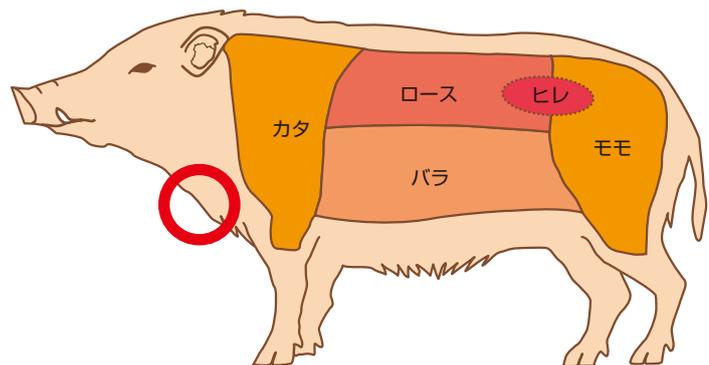
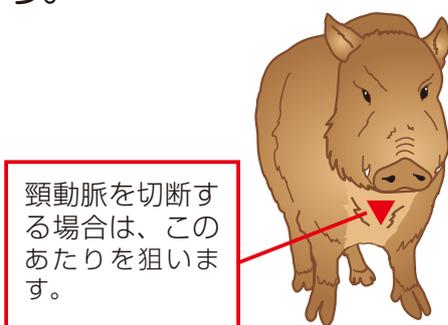
## 銃器を使用する場合

- ・安全に仕留めることが出来る距離で狙撃しましょう。
- ・捕獲（止め刺し）には、スラッグ弾（一発弾）やライフル弾を使用しましょう。
- ・頭部、頸部及び胸部を狙撃しましょう。
- ・腹部に被弾した個体は、食用にするのを避けてください。消化器官の内容物に含まれる病原菌により、食用部分が汚染される可能性があります。



## ナイフを使用する場合

- ・喉と鎖骨の間から、心臓や頸動脈に向けて刺しましょう。



## その他

- ・最近では電気止め刺し器を使用している事例もあります。電気止め刺し器を使用する際はメーカー（取扱説明書等）の指示に従ってください。

## 2 個体確認



- ・外見に異常が見られる個体は食用から除外します。

チェックリスト	
外傷等	<input type="checkbox"/> 捕獲者による捕獲・止め刺し時に、既に死亡していたもの <input type="checkbox"/> 腹部に被弾した個体 <input type="checkbox"/> 散弾で狙撃された個体 <input type="checkbox"/> 転倒等により全身の損傷が激しい個体
病気が疑われる症状	<input type="checkbox"/> 足取りが覚束ない <small>おぼつか</small> <input type="checkbox"/> 全身の麻痺など神経症状を呈している <input type="checkbox"/> 異常な鼻水がある、垂れている <input type="checkbox"/> 涎（よだれ）がひどい <input type="checkbox"/> 鼻・口・肛門等から出血している <input type="checkbox"/> 極端に痩せている <input type="checkbox"/> 脱毛が激しい <input type="checkbox"/> ダニ類等の感染が著しい <input type="checkbox"/> 奇形がある <input type="checkbox"/> 口腔、舌、乳房やひづめ等にただれや潰瘍が多数みられる <input type="checkbox"/> 皮下にできものが多く認められる <input type="checkbox"/> 下痢等により著しく汚れている
	<input type="checkbox"/> その他、明らかな異常がある

## 3 放 血



- ・ 野外で仕留めた場合、仕留めたその場で速やかに放血しましょう。
- ・ 不完全な放血は、肉質低下の原因となりますので、次の点に注意して、短時間でを行うように努めてください。

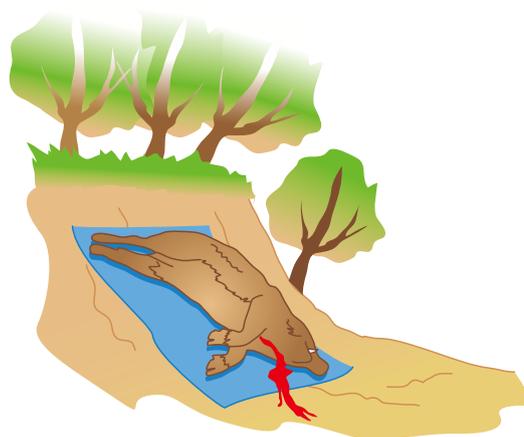
### 道具の準備

- ・ ナイフ、手袋は使用する直前に 83℃以上の温湯で消毒し、個体ごとに洗浄・消毒又は交換しましょう。(野外の場合は、消毒済みの器具を密閉容器に入れて持ち運ぶ。)
- ・ 手袋はゴム、ビニール製のものを使用し、軍手は使用しないようにしましょう。(食肉としての衛生管理と作業者への感染症予防のため。)



### 放血方法

- ・ 個体の頭部を下にし、首の付け根の頸動脈を切断して放血しましょう。
- ・ ナイフの刺入口はできるだけ小さくしましょう。(細菌等の侵入を抑えるため。)
- ・ 野外で行う場合、切開箇所が汚染されないよう、シートを敷いて行うと衛生的です。



## 4 運 搬

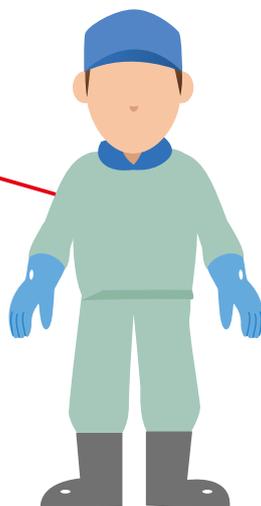


- ・肉質の低下を避けるため、事前に処理施設と調整し、速やかに（目安：放血後2時間以内）搬入するようにしましょう。
- ・内臓は摘出せずに処理施設へ搬入しましょう。
- ・個体の体温によって肉質が低下することを防ぐため、冷却しながら運搬するのが望ましいです。
- ・個体の血液等による感染予防のため、シートで覆う等、周囲を汚染しないように運搬してください。
- ・ダニ等による感染症対策のために、個体を扱う際は長袖、長ズボン、長靴や手袋等を着用しましょう。



感染予防のため、シートで覆って運搬する

長袖、長ズボン、長靴、手袋等を着用



## 5 搬 入



- ・「個体受入記録表」を作成し、処理施設へ報告しましょう。

→次ページ

# 【様式例】 個体受入記録表

## 個体受入記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	受入担当者	運搬者	捕獲者
個体番号					
受入日時	年 月 日 時 分				

### 【捕獲に係る情報】

捕獲者	氏名	狩猟免許No.			
	住所	TEL			
捕獲日時	平成	年	月	日	時 分 / 天候 ( )
捕獲場所					
捕獲方法	銃・わな(種類 )・その他( )				
	銃の場合: 着弾位置				
	わなの場合: かかり部位: / 止刺し部位:				
個 体	性別: オス・メス / 推定年齢	才	/ 推定体重: 約	kg	
運 搬	方法	/ 要した時間 分			
	運搬中の冷却: 有・無				
	(実施有りの場合: 冷却開始時刻 時 分 / 冷却方法: / 温度 °C)				
放 血	開始時刻 時 分				
	処理施設以外で放血した場合: 放血場所: / 開始時刻 時 分 / 放血方法:				
運 搬 者	氏名				
	住所	TEL			
その他特記事項					

### 【個体に係る情報】

	捕獲時(捕獲者確認)	受入(確認者氏名: )
腹部への被弾	有・無	有・無
散弾で狙撃	有・無	有・無
全身の損傷	有・無	有・無
歩行異常	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
全身の麻痺など神経症状	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
異常な鼻水、鼻漏	有・無	有・無
著しい涎(よだれ)	有・無	有・無
鼻・口・肛門等からの出血	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
極端な痩せ	有・無	有・無
著しい脱毛	有・無	有・無
ダニ類等の感染	有・無	有・無
奇形	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
ただれや潰瘍	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
皮下のできもの	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
下痢	有・無	
その他、明らかな異常	有・無/有の場合:詳細	有・無/有の場合:詳細
搬入時体温(直腸温)		°C
搬入時体重		kg

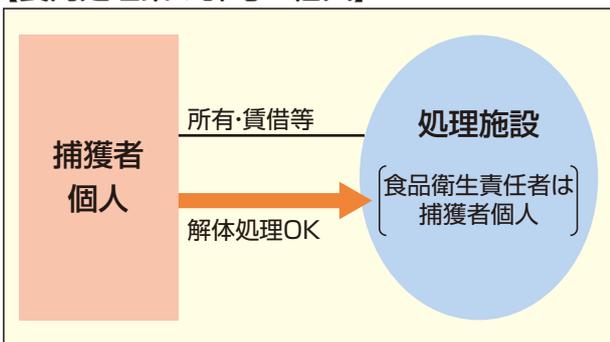
受入の可否	可・否 (否の場合: 理由 ) / 措置
-------	----------------------

## 6 捕獲者が捕獲したイノシシを食肉として販売するためには？

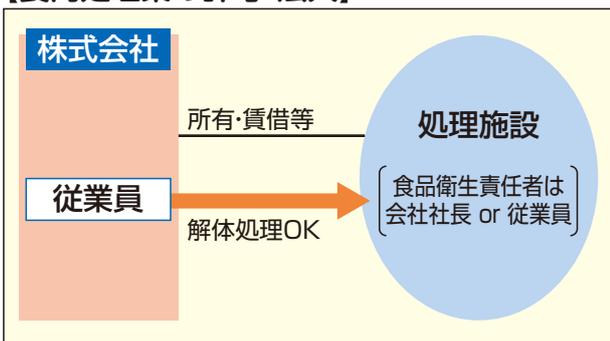


- ・ 捕獲したイノシシを食用として流通させるためには、「食品衛生法」に基づく**食肉処理業の営業許可を取得した施設**において、解体処理を行うことが必要です。
- ・ 食肉処理業の営業許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」の基準を満たす処理施設が必要です。
- ・ 食肉処理業の営業許可を取得できるのは、個人もしくは法人です。任意団体（法人化していない地元猟友会等）では許可を取得できません。任意団体の代表者が個人で許可を取得すれば、その団体の会員は、処理施設で解体することができます。
- ・ また、処理施設には施設ごとに「食品衛生責任者」の設置が義務付けられています。
- ・ 営業許可取得に関することは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

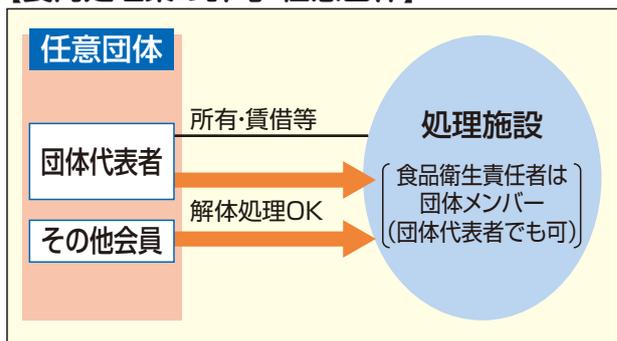
### 【食肉処理業の許可・個人】



### 【食肉処理業の許可・法人】



### 【食肉処理業の許可・任意団体】



## 7 関係行政機関連絡先



### 食品の営業許可や衛生管理等に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県新川厚生センター	〒 938-0025 黒部市堀切新 343	0765-52-1225
富山県新川厚生センター魚津支所	〒 937-0805 魚津市本江 1397	0765-24-0359
富山県中部厚生センター	〒 930-0355 中新川郡上市町横法音寺 40	076-472-4094
富山県高岡厚生センター	〒 933-8523 高岡市赤祖父 211	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター射水支所	〒 939-0351 射水市戸破 1875-1	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター氷見支所	〒 935-0021 氷見市幸町 34-9	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター	〒 939-1506 南砺市高儀 147	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター小矢部支所	〒 932-0833 小矢部市綾子 5532	0766-67-1070
富山市保健所	〒 939-8588 富山市蜷川 459-1	076-428-1154

### 食品衛生に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県厚生部生活衛生課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3230

### 狩猟に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県生活環境文化部自然保護課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3397

### 鳥獣害に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農村振興課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-9011

#### 【発行】

富山県農林水産部農村振興課

〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7

TEL : 076-444-9011 FAX : 076-444-4427