

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）抜粋

厚生労働省が平成 26 年 11 月に策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」には、狩猟から食肉処理、流通、販売、飲食店等の各段階で衛生管理が途切れることなく、一貫して行われることをねらいとして、それぞれの段階に携わる事業者等が留意すべき事項が記載されています。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」のうち、飲食店関係者の方に留意していただきたい部分は以下のとおりです。

第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

（1）野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。

（2）仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。

（3）飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、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こと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。

（4）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。野生鳥獣肉は、摂氏 10 度以下で保存すること。ただし、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は、摂氏 -15 度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。

（5）食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。