

# 畜産から見る 野生いのししの病気

---

いのししの豚熱とアフリカ豚熱

# 自己紹介

神奈川県で働いてみてどうですか

県央家畜衛生事務所

岡京子 Kyoko Oka



# 自己紹介



家畜の病気を防ぎ、  
安全・安心な畜産物を生産する  
ためのお仕事をしています！



# イノシシとブタ



# イノシシとブタ

イノシシ

警戒心が強く、凶暴



ブタ

比較的温厚、好奇心旺盛、  
いのししを家畜化した生き  
物だが、人間より力持ち



# イノシシとブタ

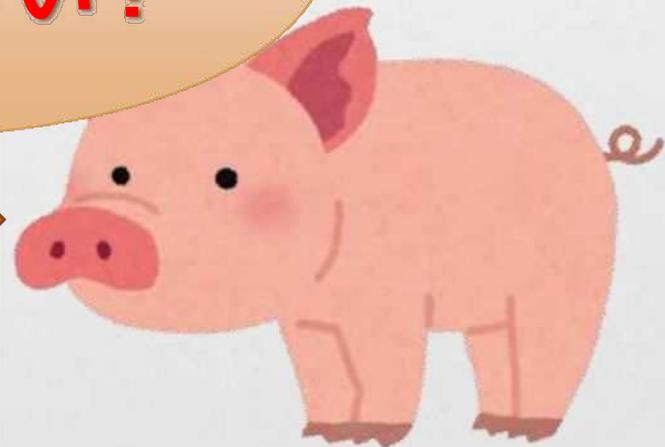
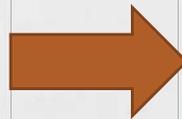
イノシシ

警戒心が強く、凶暴

ブタ

比較的温厚、好奇心旺盛、  
を家畜化した生き  
間より力持ち

**同じ病気に  
感染しやすい！**



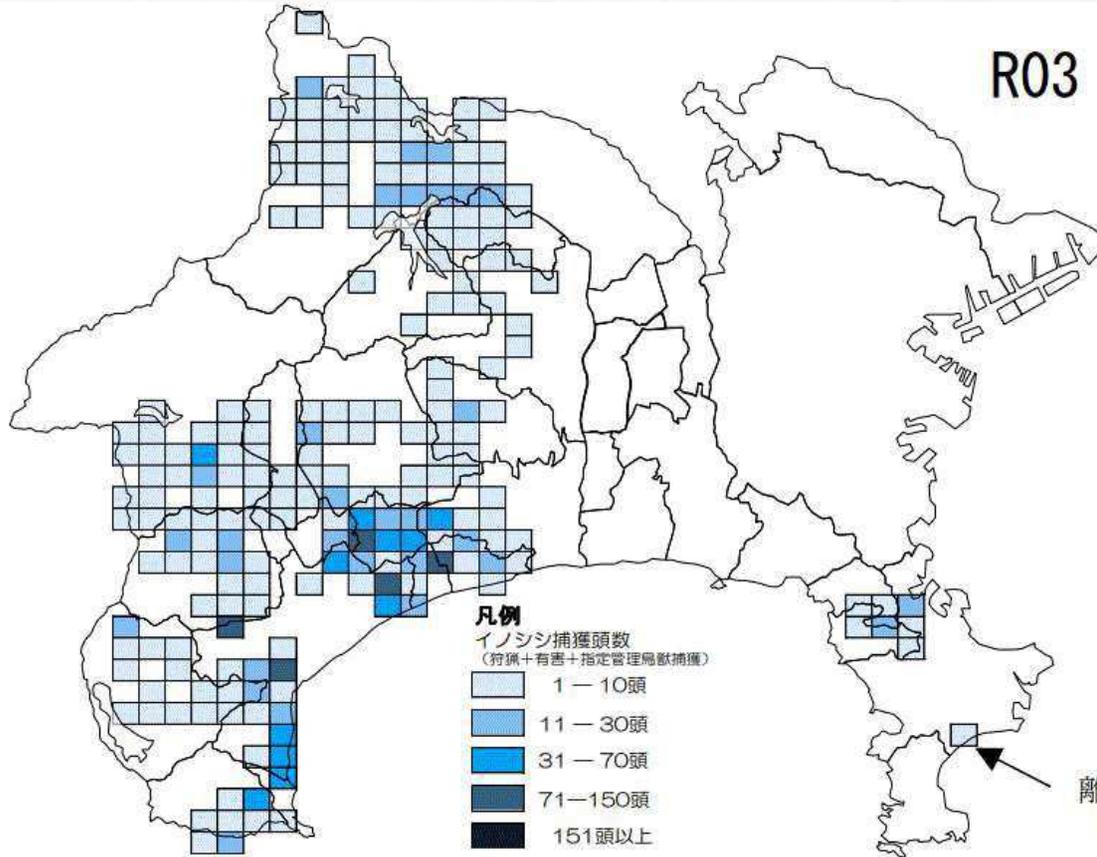
# かながわの畜産

令和5年2月1日現在

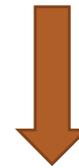
区分	戸数 全国順位	頭羽数
乳用牛 	131戸 22位	4,430頭 31位
肉用牛 	55戸 41位	4,980頭 40位
豚 	40戸 24位	64,600頭 28位
採卵鶏 	41戸 19位	103万羽 17位

1位	2位	3位
伊勢原市	平塚市	秦野市
藤沢市	茅ヶ崎市	横浜市
藤沢市	横浜市	清川村
愛川町	相模原市	伊勢原市

# いのししの生息地 (捕獲実績より)



- ・丹沢山地
- ・箱根山地



- ・横須賀市
- ・逗子市
- ・葉山町

離れ個体 単独1頭  
(オス成体、R4. 1. 22 捕獲)

出典：神奈川県HP

今!

イノシシとブタで問題となっている病気

豚熱

≠

アフリカ  
豚熱

今!

イノシシとブタで問題となっている病気

豚熱

ワクチン  
有

国内発生  
有

≠

アフリカ  
豚熱

国内発生  
無

ワクチン  
無

治療法が無く、  
致死率が高い点は共通です。

ぶたねつ

# 豚熱は人に感染しません

豚熱は、豚とイノシシの病気です。

豚熱の人への感染は、国際機関（OIE:国際獣疫事務局）の情報においても世界的に報告されておられません。

豚熱が確認された地域では、検査で確認して、豚熱にかかっていないイノシシ肉が利用されています。

豚熱感染確認区域\*1で獲れたイノシシのお肉は、家畜防疫と食品衛生を守るための手引き\*2に沿って適切に管理し、全頭検査で豚熱にかかっていないことを確認されたものが流通されています。



# 豚熱について

---

今!

イノシシとブタで問題となっている病気

豚熱

ワクチン  
有

国内発生  
有

≠

アフリカ  
豚熱

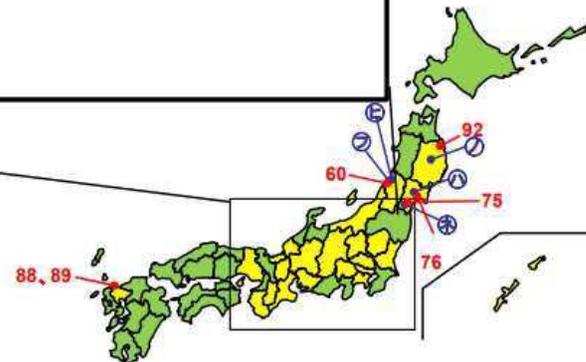
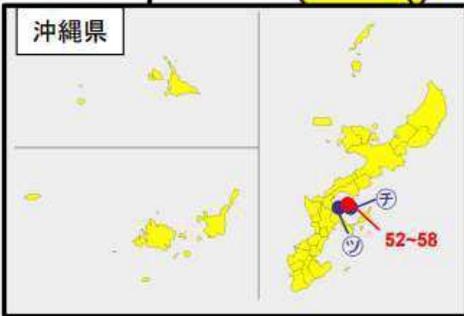
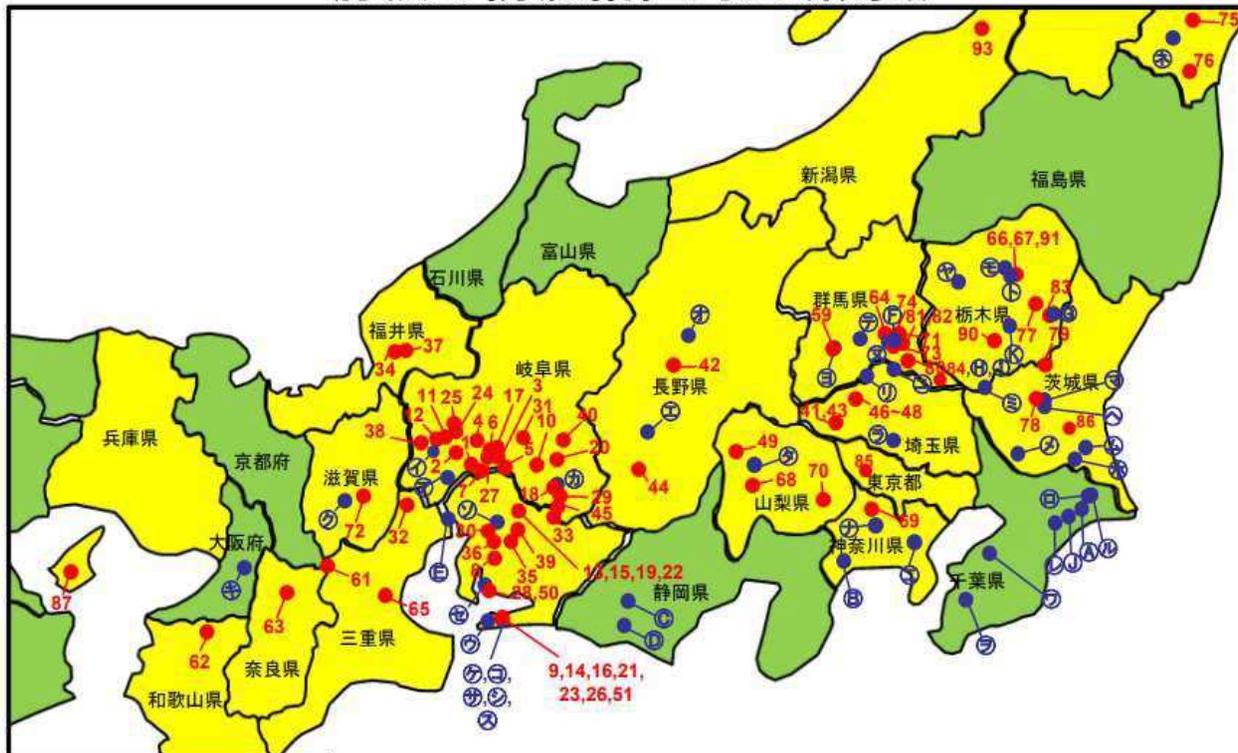
国内発生  
無

ワクチン  
無

国内発生

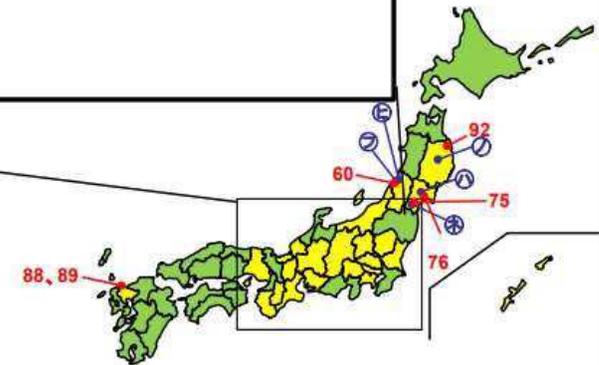
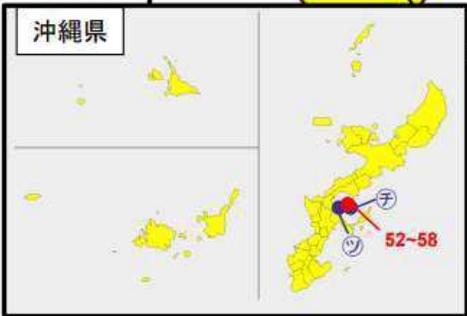
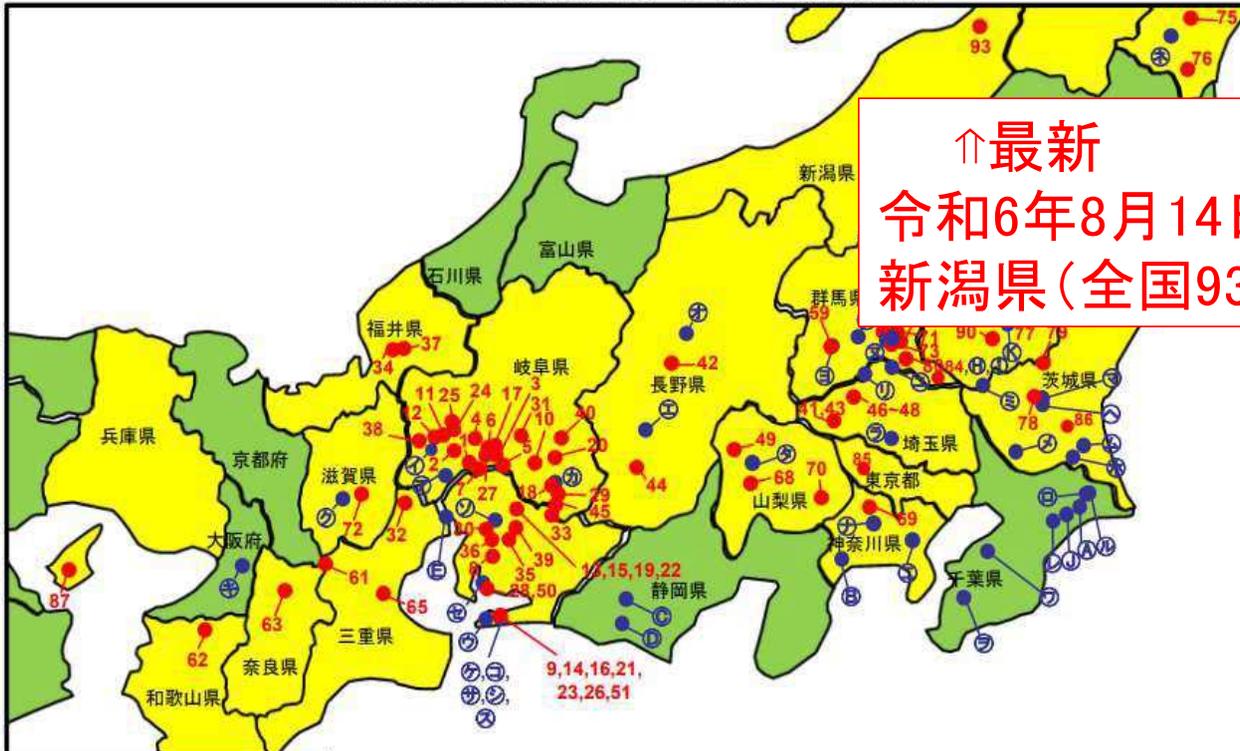
---

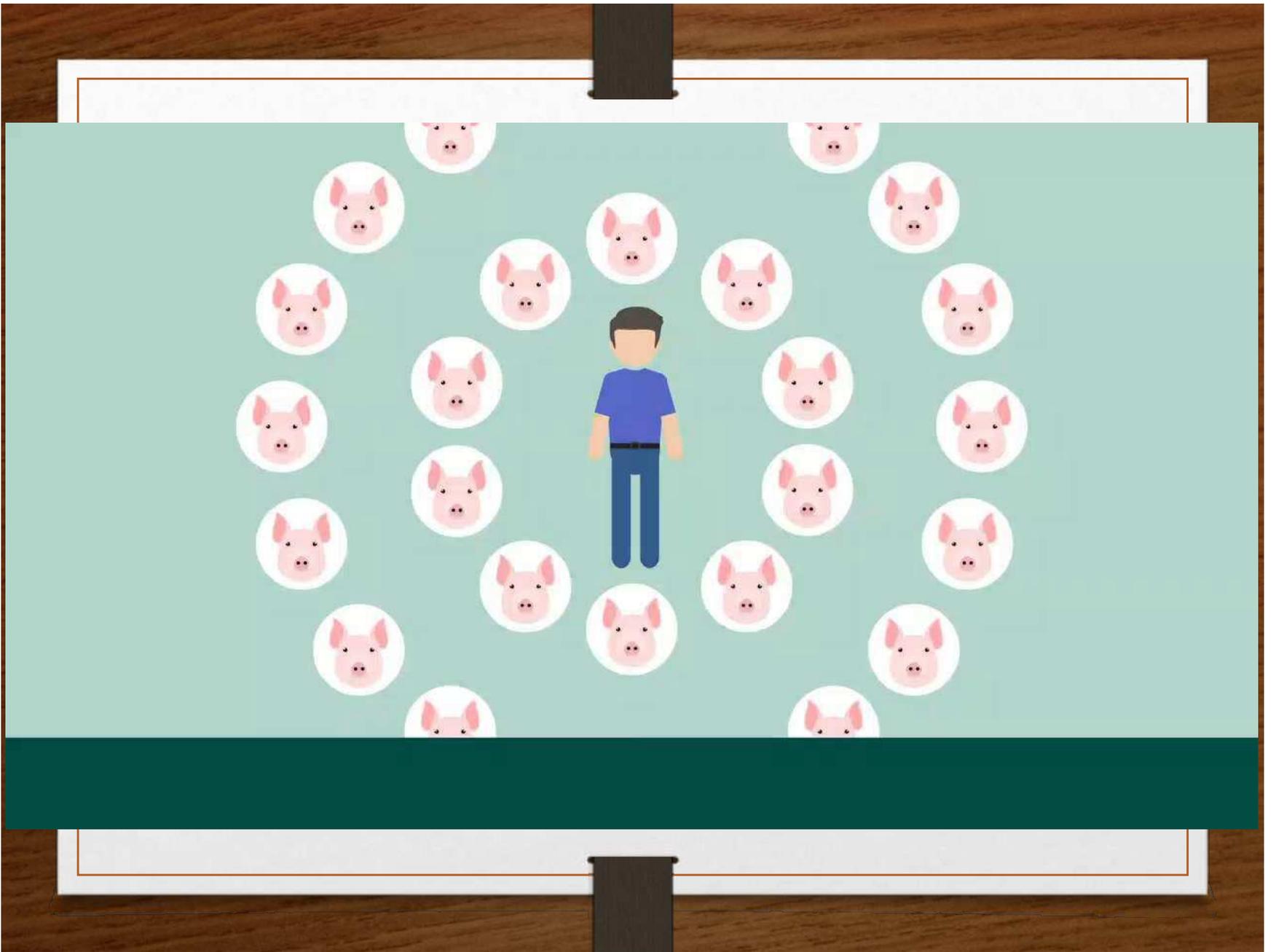
# 豚熱の防疫措置対応(概要)



# 豚熱の防疫措置対応(概要)

↑最新  
令和6年8月14日  
新潟県(全国93例目)

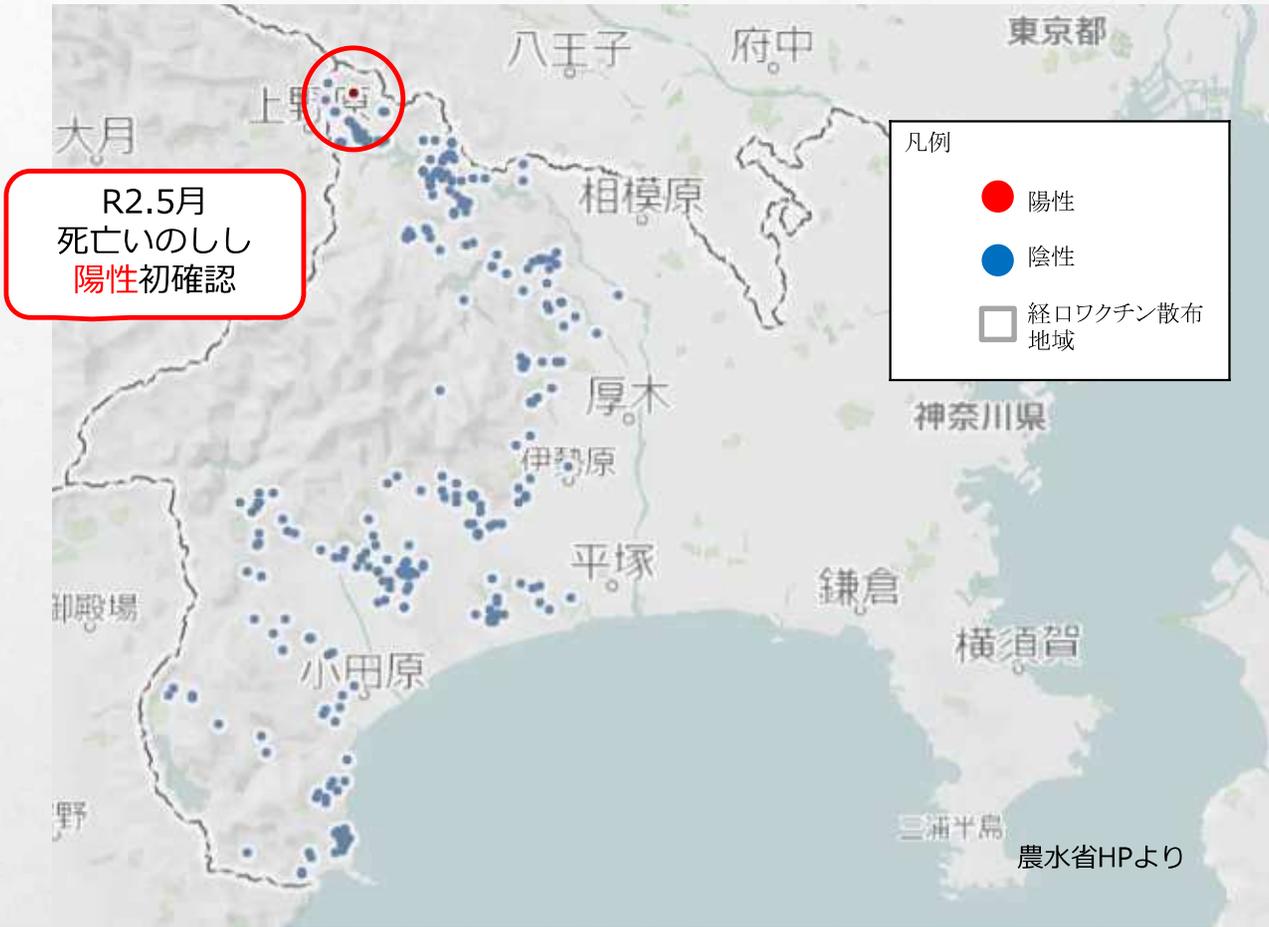




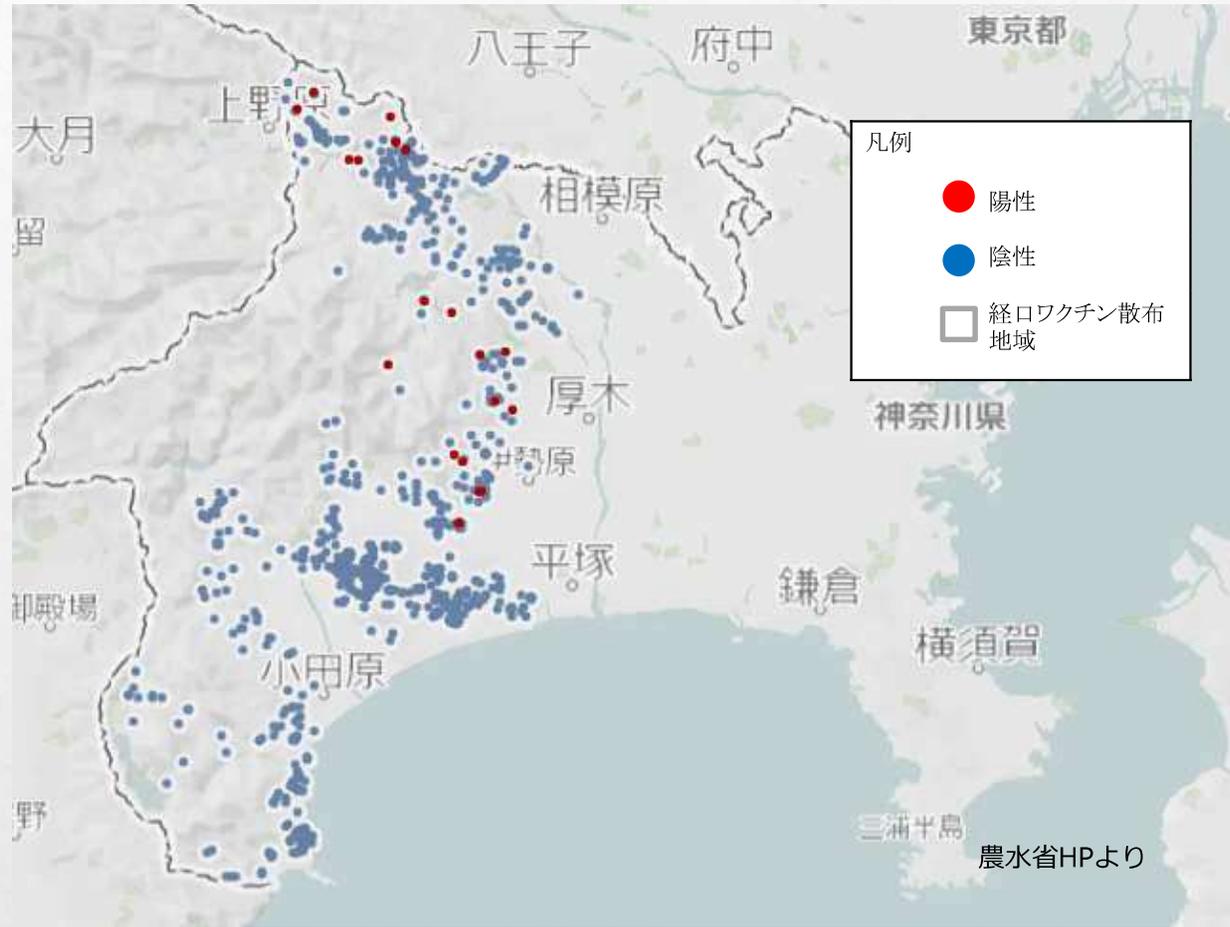
# 神奈川県内での豚熱感染状況

---

# 県内の野生いのしし豚熱感染の分布（平成30年9月～令和2年5月10日）



# 県内の野生いのしし豚熱感染の分布（～令和3年5月10日）





神奈川県

令和3年7月8日  
記者発表資料

## 県内における豚熱を疑う事例の発生について（第1報）

本日（7月8日）、相模原市の養豚農場において、豚熱の疑い事例が発生しました。

### 《発生の概要》

#### 1 疑い事例の発生農場

所在地：相模原市

飼養状況：豚 約4,400頭（疫学関連農場1農場を含む）

#### 2 経緯（疑い事例の発生）

昨日（7月7日）、相模原市内の農場へ豚熱ワクチン接種のために県央家畜保健衛生所の家畜防疫員が立ち入った際、農場主より「豚が異常を呈している」との申し出がありました。同家畜保健衛生所の家畜防疫員が現地を調査し、同家畜保健衛生所において抗原検査を行ったところ、本日（7月8日）、豚熱の陽性反応が認められました。

（死体1頭中1頭陽性、生体1頭中1頭陽性）

#### 3 今後の検査（遺伝子解析検査の実施）

引き続き、農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生部門（注）において遺伝子解析検査を行い、豚熱感染の有無を調べます。

（注） 日本唯一の動物衛生に関する専門研究機関

令和3年7月

神奈川県  
相模原市

養豚場で  
豚熱発生

# 実際の写真



提供：神奈川県建設業協会

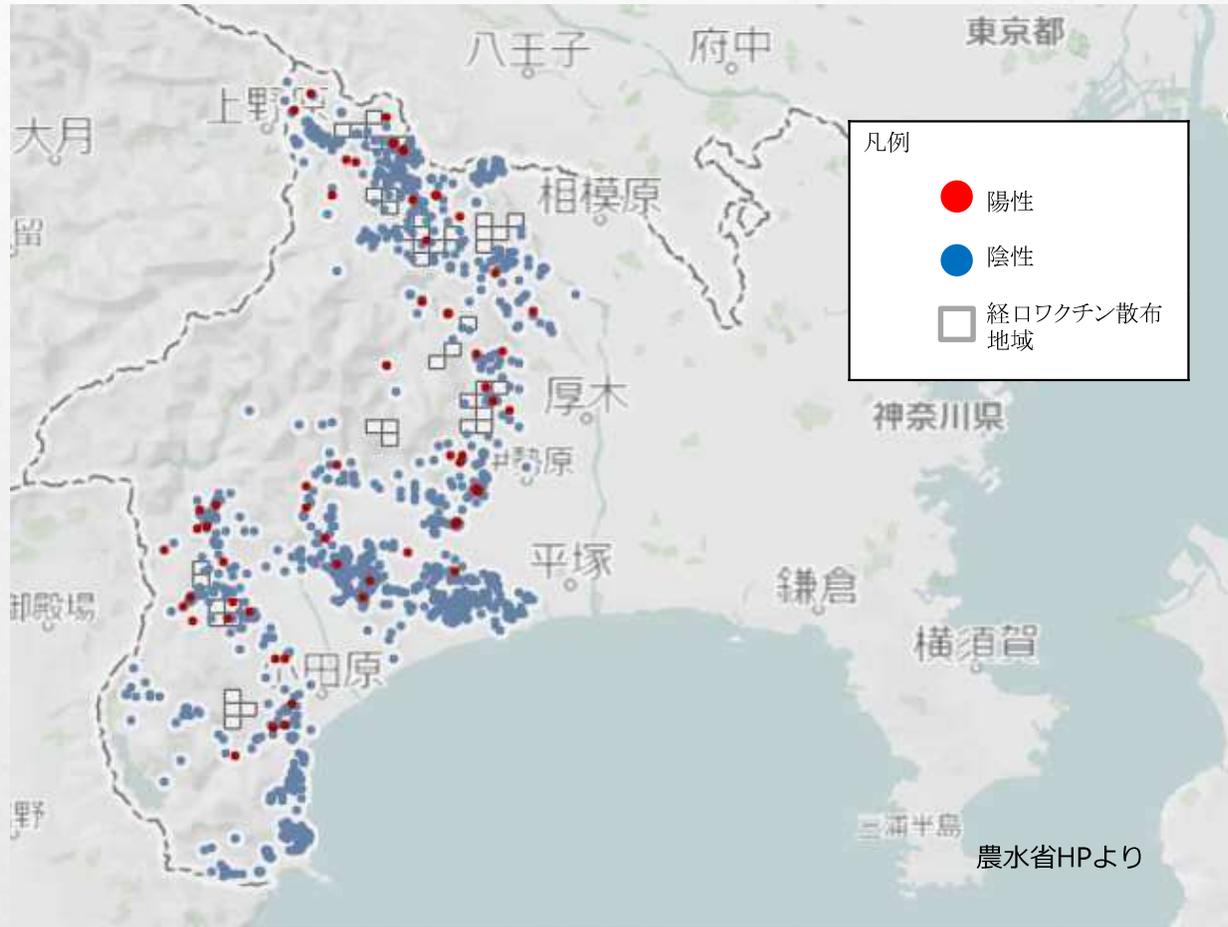


4109頭の命が  
失われました

提供：神奈川県建設業協会



# 県内の野生いのしし豚熱感染の分布（～令和4年5月10日）





# アフリカ豚熱について

---

今!

イノシシとブタで問題となっている病気

豚熱

ワクチン  
有

国内発生  
有

≠

アフリカ  
豚熱

国内発生  
無

ワクチン  
無

# アフリカ豚熱の発生拡大状況(2007年～)



欧州

初発年月・国名
2007年4月 ジョージア
2007年8月 アルメニア
2008年1月 アゼルバイジャン
2012年7月 ウクライナ
2013年6月 ベラルーシ
2014年1月 リトアニア
2014年2月 ポーランド
2014年6月 ラトビア
2014年9月 エストニア
2016年10月 モルドバ
2017年6月 チェコ
2017年7月 ルーマニア
2018年4月 ハンガリー
2018年8月 ブルガリア
2018年9月 ベルギー <small>(2020年10月に撤廃)</small>
2019年7月 スロバキア
2019年7月 セルビア
2020年2月 ギリシャ
2020年9月 ドイツ
2021年12月 北マケドニア
2022年1月 イタリア
2023年6月 ボスニア・ヘルツェゴビナ
2023年6月 クロアチア
2023年7月 コンボ <small>(報告開始以降)</small>
2023年8月 スウェーデン
2024年1月 モンテネグロ
2024年2月 アルバニア





最後にお願ひ

---

登山者・キャンパーや山林内で作業する皆さまへ

# 豚熱ウイルスの拡散防止と アフリカ豚熱ウイルスの侵入防止に ご協力おねがいします



野生いのししの間で豚熱という病気が広がっています。人間に感染することはありませんが、豚に感染して養豚業に大きな被害を与えます。ウイルスを山林から持ち帰らないよう、ご協力をお願いします。

1

肉を含む食品は  
野外で絶対に捨てないでください!



2

ウイルスは土にも含まれます。  
靴の泥は山で落としましょう。



3

家畜がいる施設や  
野生いのししの罾や柵に  
近寄らないようにしましょう。



神奈川県では約6万頭の豚が飼養されています。彼らのいのちを病気から守るために、ご協力をお願いします。

神奈川県環境農政局農水産部畜産課 TEL:045-210-4518  
公益社団法人 神奈川県獣医師会

豚熱は豚熱へ

## 豚熱・アフリカ豚熱について



豚熱、アフリカ豚熱は、ウイルスによる豚・いのししの病気で、人には感染することはないが、豚に感染した豚肉や内臓を食べても人体に影響はありません。

両疾病は有効な治療法がなく、豚で感染が確認された場合、他の養豚農場に広がらないよう、発生農場の豚を処分することが畜産伝染病予防法で規定されています。

発生農場の侵入を防ぐためには、野生いのししと豚との接点を断つことが重要です。

### 豚熱についてもっと詳しく

- 平成30年9月の岐阜県での発生以来、国内の野生いのししで感染が確認されています。神奈川県では令和2年5月に野生いのししで感染確認、令和3年7月には、愛知県での発生がありました。
- 現在、国内の野生いのししで108例(令和6年6月末時点)の感染事例が確認され、感染確認区域(下野地区)が拡大しています。

### アフリカ豚熱についてもっと詳しく

- 感染した豚の致死率はほぼ100%、有効な治療法やワクチンはありません。現在、国内での発生はありませんが、アジア各地で感染が拡大しており、特に日本から約50kmしか離れていない徳山広域市(韓国)での報告により日本への輸入リスクが高まっている状況です(令和6年6月末時点)。
- ウイルスは豚肉や加工肉の中でも生存でき、感染源になる可能性があります。

## 神奈川県における野生いのししの豚熱感染確認区域



最新の情報は  
こちらから





UnsplashのGabor Verebが撮影した写真



# かながわ食の安全・安心基礎講座 ～ジビエの衛生管理～

令和6年9月18日



神奈川県食肉衛生検査所



# 本日の内容

- 1 ジビエ、食肉に係る法令の規制等について
- 2 野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて
- 3 ジビエ由来の食中毒等について
- 4 まとめ



# 本日の内容

- 1 ジビエ、食肉に係る法令の規制等について
- 2 野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて
- 3 ジビエ由来の食中毒等について
- 4 まとめ



# ジビエ・・・とは！

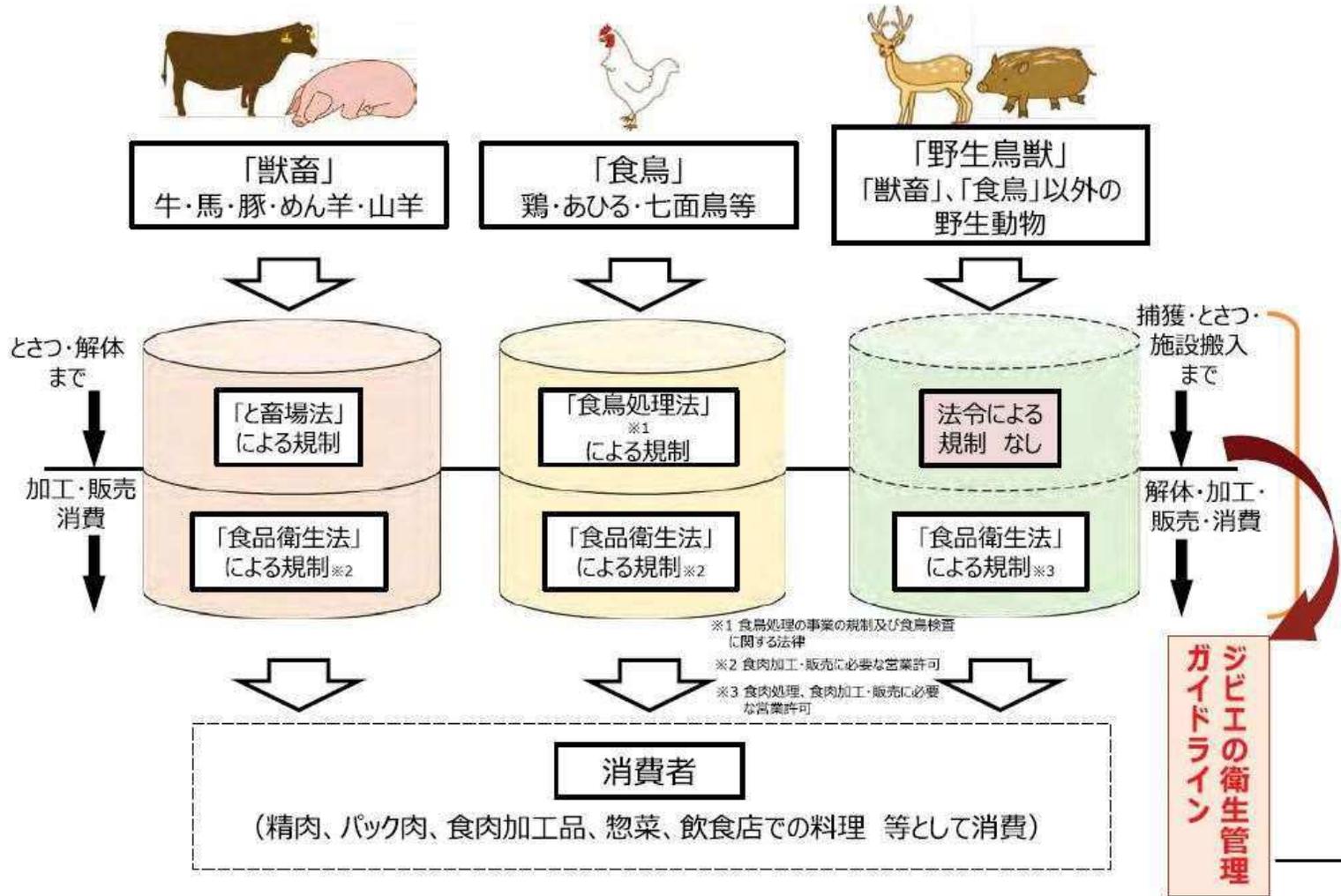
- 狩猟の対象となり、食用とする野生の鳥獣、  
また、その肉

▪ gibiar (仏語) wild game (英語)

▪ 国内表記：野生鳥獣肉



# 食肉に係る法令規制



※ 農林水産省「平成30年度農作物鳥獣被害防止対策研修説明資料」から引用

# 家畜と野生鳥獣との違い

牛や豚などの家畜

餌や健康状態を管理

と畜検査

合格

出荷



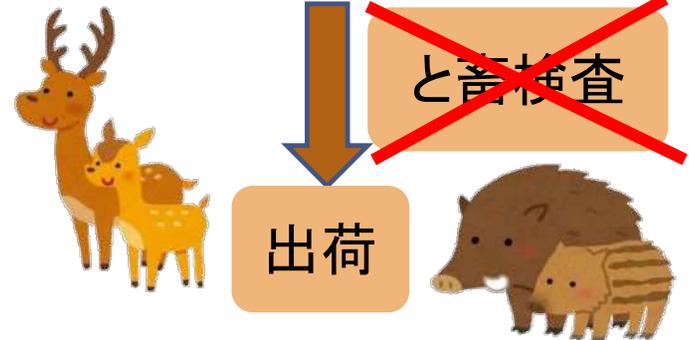
野生鳥獣

餌や健康状態が不明

寄生虫やE型肝炎などの  
病気のリスク

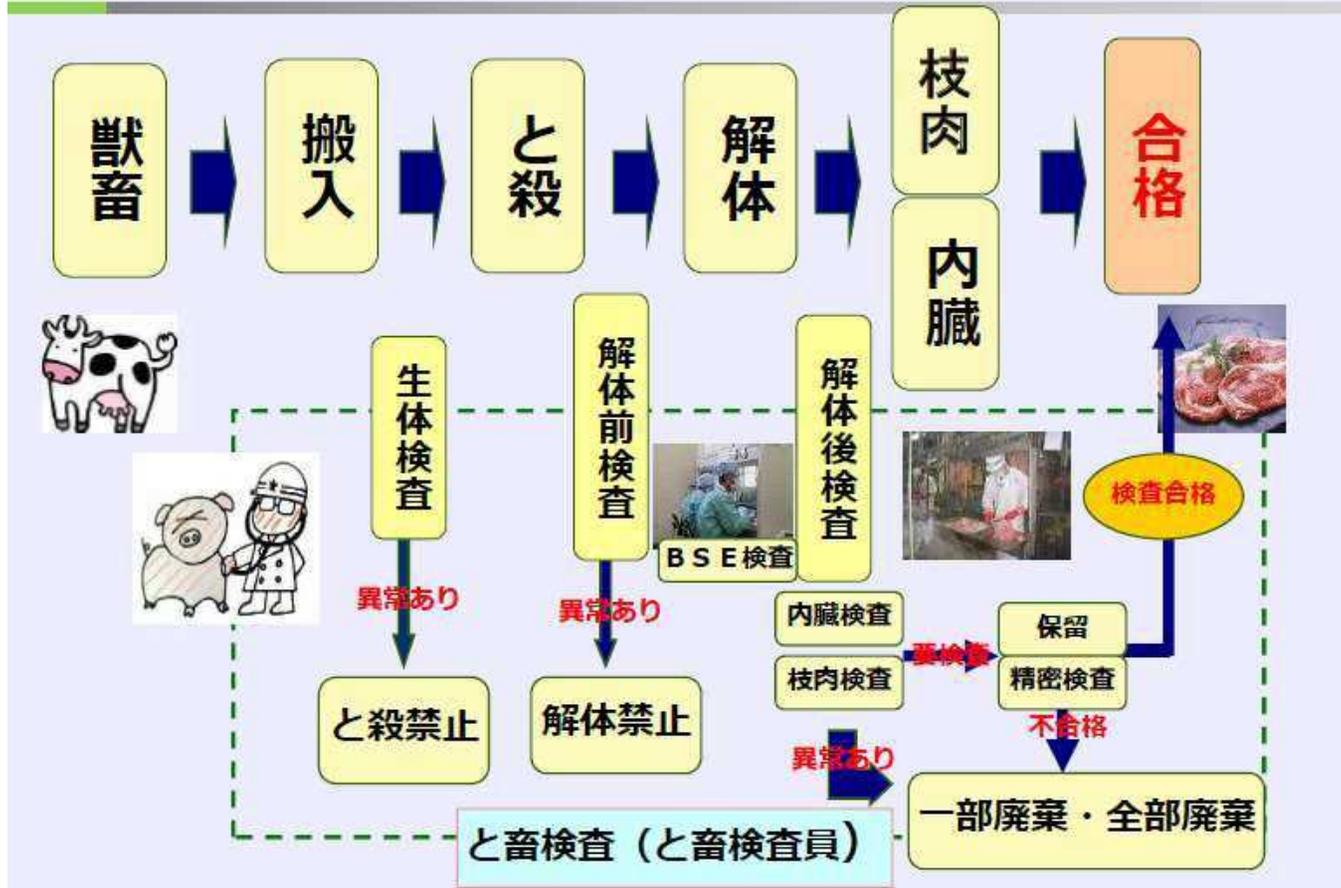
~~と畜検査~~

出荷



# 参考：と畜検査の流れ

## ■ と畜検査の流れ



## 参考：と畜検査（生体検査）

- 書類で病歴、投薬歴に関する情報の確認
- 生きた状態での望診、触診など  
歩行状態、皮膚、可視粘膜、体表リンパ節等のチェック
- 必要に応じて精密検査を実施



## 参考：と畜検査（解体前検査・解体後検査）

- 解体前検査：血液性状、皮下組織の状態等のチェック  
必要に応じて血液や臓器等の検体を採取して精密検査を実施
- 解体後検査：解体処理の手順にそって頭部・内臓・枝肉等の検査  
必要に応じて病理、微生物検査など精密検査を実施



豚の内臓及び頭部検査



牛の内臓及び頭部検査

## 参考：と畜検査（検印）

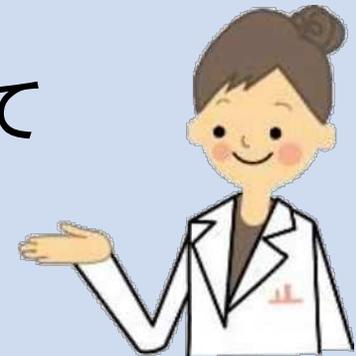
- 検査に合格した枝肉・内臓に検印を押印



食肉として流通

# 本日の内容

- 1 ジビエ、食肉に係る法令の規制について
- 2 野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて
- 3 ジビエ由来の食中毒等について
- 4 まとめ



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱

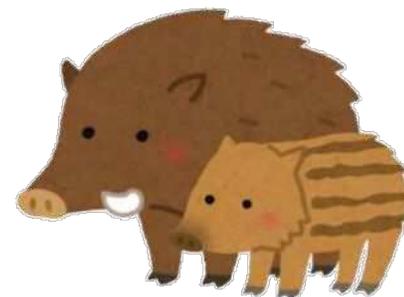


# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第1：一般事項

### 1 基本的な考え方

- 狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき**衛生管理**
  - 💡 **家畜とは異なる独自の衛生管理が必要**
- 野生鳥獣肉の**具体的な処理方法**



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第1：一般事項

### 1 基本的な考え方

- ・狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき**衛生管理**

💡 **家畜とは異なる独自の衛生管理が必要**

- 野生鳥獣肉の**具体的な処理方法**



食用として問題がないと判断できない疑わしいものは**廃棄**することが前提

# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第1：一般事項

2 記録の作成及び保存

3 HACCPに基づく衛生管理

💡 食中毒が発生したとき等の  
早期の原因特定や排除が可能



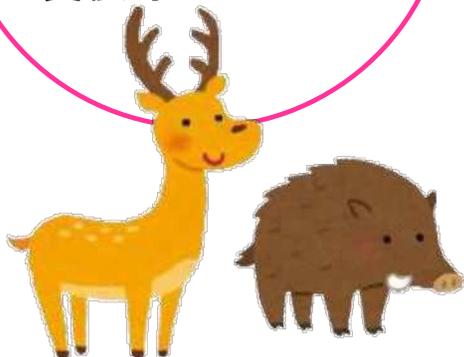
# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第1：一般事項

### 4 体調管理や感染症対策

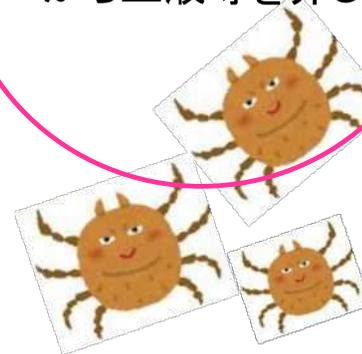
#### 直接感染

病気を持っている  
野生鳥獣の血液、  
糞便等から



#### 間接感染

ダニ等の衛生害虫  
から血液等を介して



野生鳥獣はどんな病原体をもっているかわからない！

# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第1：一般事項

### 4 体調管理や感染症対策

- 長袖、長ズボン、手袋等を着用
- 狩猟した個体、血液等の体液や内臓には直接触れない
- 手足等に傷がある場合は、体液等が傷口に触れないように注意
- 体調を崩したら、医療機関を速やかに受診

間接感染



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱

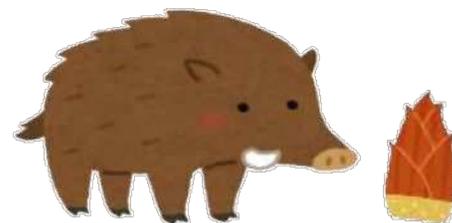


# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第2：狩猟時における取扱

### 1 食用とすることが可能な狩猟方法

(1) 銃



(2) わな



## 銃による狩猟

使用する銃弾

ライフル弾  
スラッグ弾

~~散弾~~

異物混入

狙撃部位

頭部  
頸部  
胸部

~~腹部~~

食中毒菌等  
による汚染

## わなによる狩猟

- 生体のまま、食肉処理施設へ運搬し、衛生的に処理することが望ましい



運搬



衛生的な処理

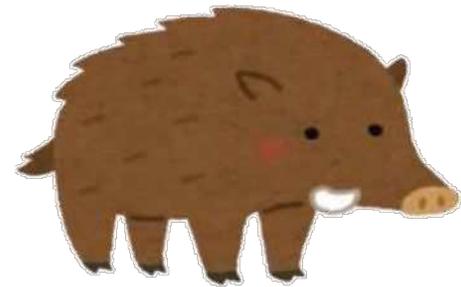
- 止め刺しは、できるだけ苦痛をあたえないように

## 食用にすべきではない野生鳥獣

既に死亡している

腹部に着弾している

外見や動きに異常がある



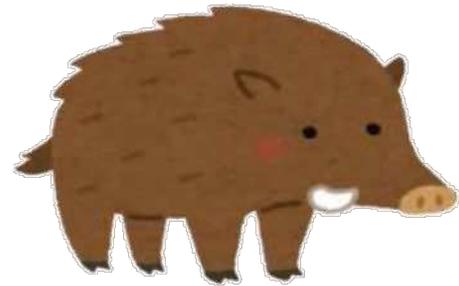
# 食用にすべきではない野生鳥獣

既に死亡している

腹部に着弾している

外見や動きに異常がある

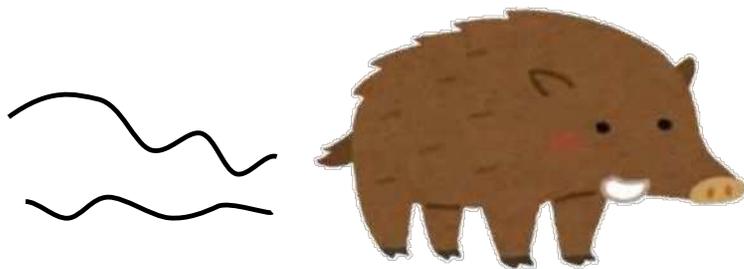
食用としない



## 生体の異常

- ・ 足取りがおぼつかないもの
- ・ 動きに異常があるもの

~~食用~~



### 動きの異常の例

- ◆ 麻痺
- ◆ ふるえ
- ◆ 歩様異常

## 生体の異常

- ・ 顔面その他に異常な形（奇形・こぶ等）のあるもの
- ・ ダニ類等の外部寄生虫の寄生がいちじるしいもの
- ・ 脱毛がいちじるしいもの

~~食用~~



顔面の腫れ(牛)



ブタジラミ



ヒゼンダニ



シラミによる皮膚炎(豚)



疥癬に罹ったシカ  
(豊浦獣医科クリニック)

## 生体の異常

- ・ 脱毛がいちじるしいもの

~~食用~~



毛が薄い(イノシシ)  
ダニ感染症の可能性  
狩猟、解体しない

カラーアトラス P.32



いちじるしく脱毛しているもの  
(イノシシ)

「鳥取県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」より

## 生体の異常

~~食用~~

- ・ いちじるしくやせているもの
- ・ 大きな傷があるもの
- ・ 皮下に膿（うみ）を含むできものが見られるもの



削瘦(豚)



外傷・皮下の膿瘍(牛)



皮下の膿瘍(豚)

## 生体の異常

- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）、ただれ（びらん、潰瘍）等が多くみられるもの
- ・ 下痢をして尻周辺がいちじるしく汚れているもの
- ・ その他、外見上明らかな異常がみられるもの

~~食用~~



口蹄疫の牛：口にびらん  
(宮崎県)



口蹄疫の豚：ひづめ付近のびらん  
(宮崎県)



下痢(牛)

# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第2：狩猟時における取扱

3 屋外で放血する場合の衛生管理

4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

! 使用する器具の洗浄、消毒

地面に触れないような対応、結紮処理

屋外で摘出された内臓を食用にしない



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第3：運搬時における取扱

- 狩猟個体は速やかに食肉処理施設に搬入
- 運搬の時間、方法が不適切 ⇒ 食用にしない



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱



# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 第4：食肉処理における取扱

- 1 狩猟者における衛生管理についての確認
- 2 食肉処理施設の施設設備等
- 3 解体前の異常の有無の確認方法
- 4 解体後の異常の有無の確認方法
- 5 工程ごとの衛生管理



野生鳥獣を取り扱う食肉処理業を行うためには

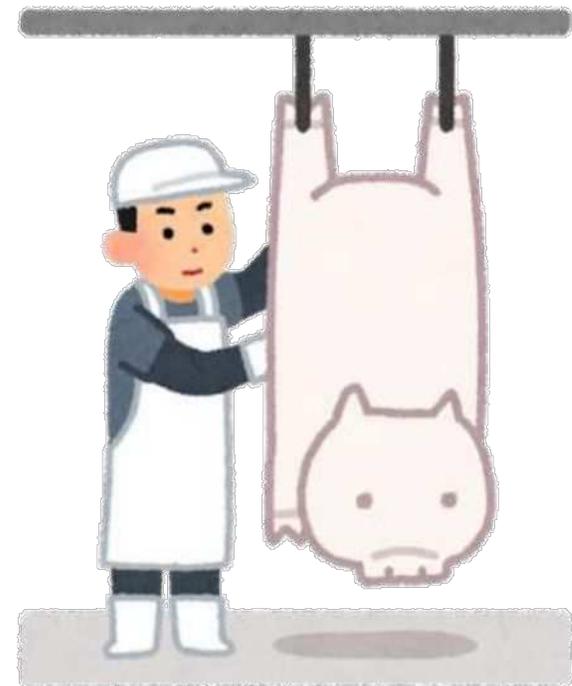
＜許可要件＞

- ・基準を満たした専用の施設

＜公衆衛生上必要な措置＞

- 1 食品衛生責任者
- 2 HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法



## 食肉処理施設の施設設備

### 食肉処理業の施設基準

- 専用の作業室
- 従事者手洗い
- 洗浄シンク
- 冷蔵・冷凍設備
- 器具等保管設備
- 更衣室、トイレ 等



生体又はとたいを処理する場合

83℃以上の温湯供給設備

頭部が床に触れない懸吊設備



## 野生鳥獣の処理の流れ



- 一般的な食品取扱施設とは異なり、  
汚染度の高いものを取り扱うことを意識して実施

## 搬入時の取扱い

- 体表の汚染が著しい個体  
⇒ 食肉処理施設への搬入前に十分に洗浄



泥等はきれいに落としてから...



蹄の間



腹側

洗浄後はしっかり水切り

(鳥取県野生鳥獣肉理衛生管理ガイドラインより)

## はく皮時の取扱い

獣毛等による汚染を防ぐ



はく皮された部分は外皮や消化管内容物に汚染されないよう注意

【汚染されたら・・・】

迅速に他の部位への汚染を防ぐ

汚染部位を完全に切り取る(トリミング)

(鳥取県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインより)

## 内臓摘出時の取扱い

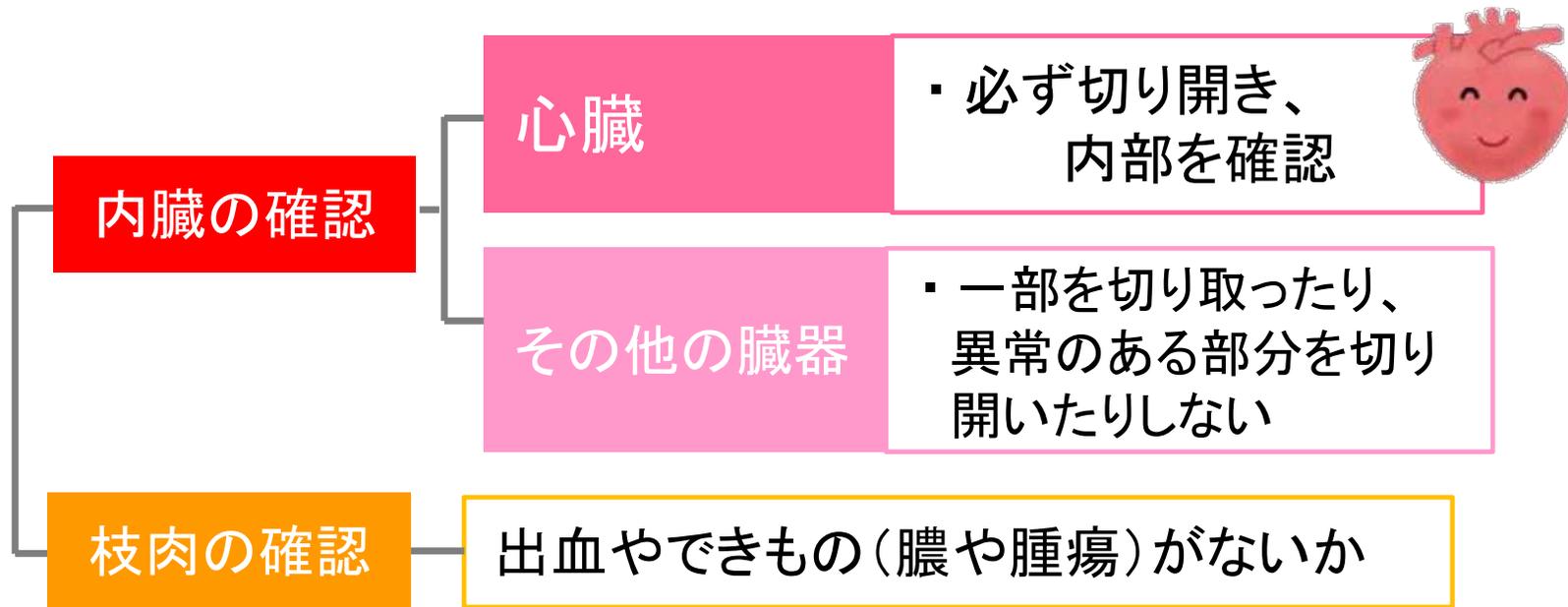
- 個体が消化管内容物により汚染されないよう適切に行う
  - ◆ 刃先を外側に向ける
  - ◆ 皮を持ち上げて腹を切る



### 【 消化管内容物により汚染された場合 】

- 迅速に他の部位への汚染を防ぐ(損傷部位の結さつ等)
- 汚染部位を完全に切り取る(トリミング)

## 解体後の確認



- 内臓・枝肉をよく見て、触って、確認する

# カラーアトラス

解体処理時にその肉を食用にできるか判断するための資料

野生鳥獣肉の衛生管理  
に関するガイドライン  
(本文)

「野生鳥獣の  
異常の有無を確認  
すること」

参考

別紙 カラーアトラス

カラーアトラス



（参考）豚の住嚙性心内臓長 舟に症状の発生 筋肉、内臓 全部廃棄

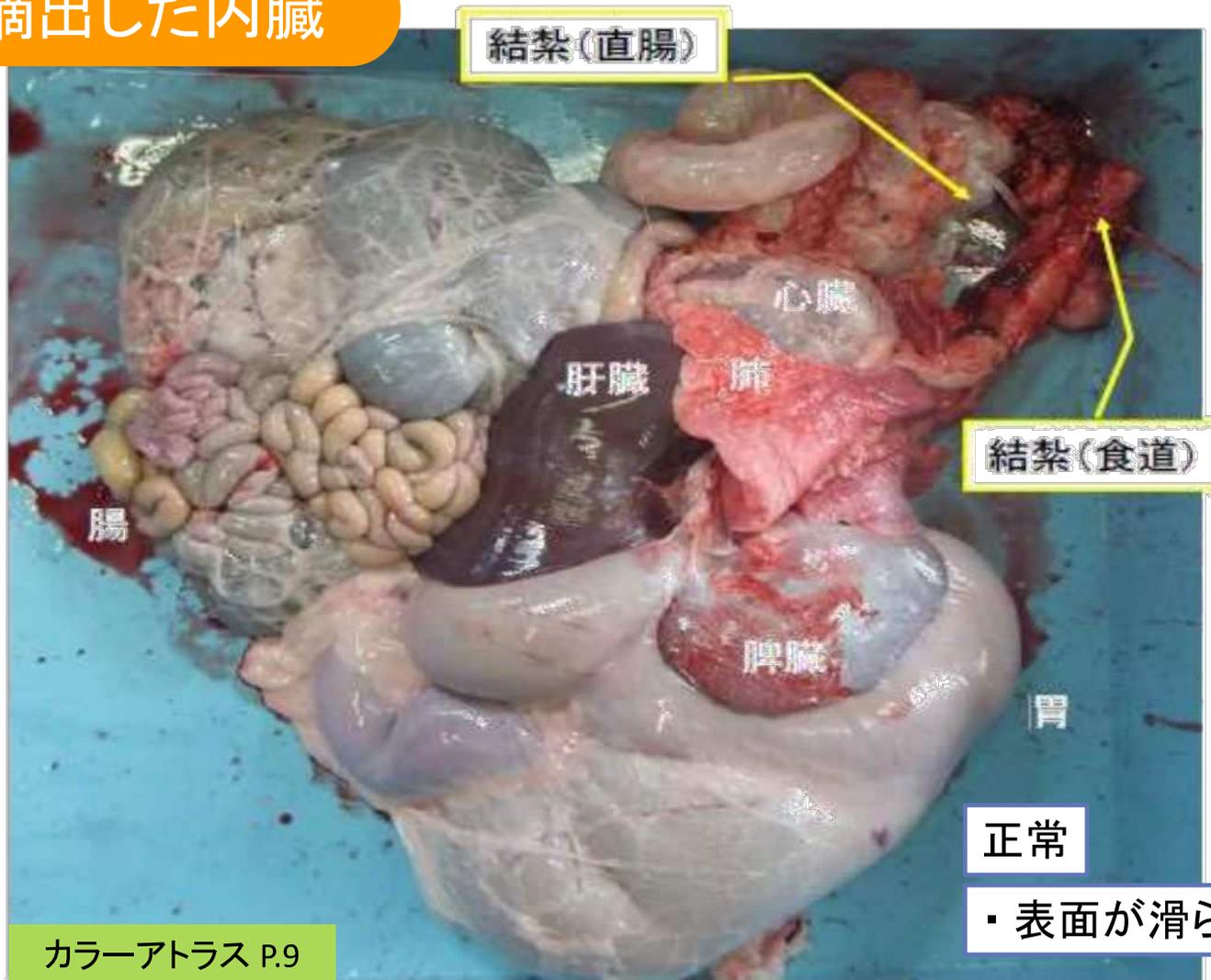
（参考）豚の住嚙性心内臓長 舟に症状の発生 筋肉、内臓 全部廃棄

（参考）豚の住嚙性心内臓長 舟に症状の発生 筋肉、内臓 全部廃棄

（参考）豚の住嚙性心内臓長 舟に症状の発生 筋肉、内臓 全部廃棄

- 食用にできる場合でも、十分に加熱して食べる

摘出した内臓



カラーアトラス P.9

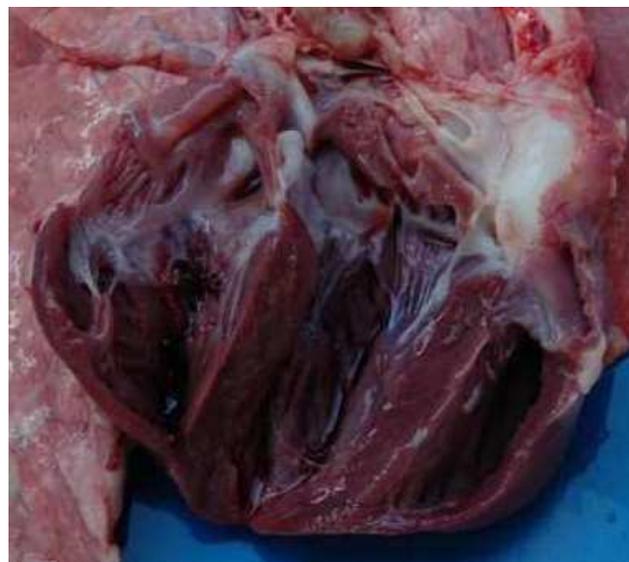
## 心臓

正常

★ 中隔に沿って切り開き、内部を確認



カラーアトラス P.25

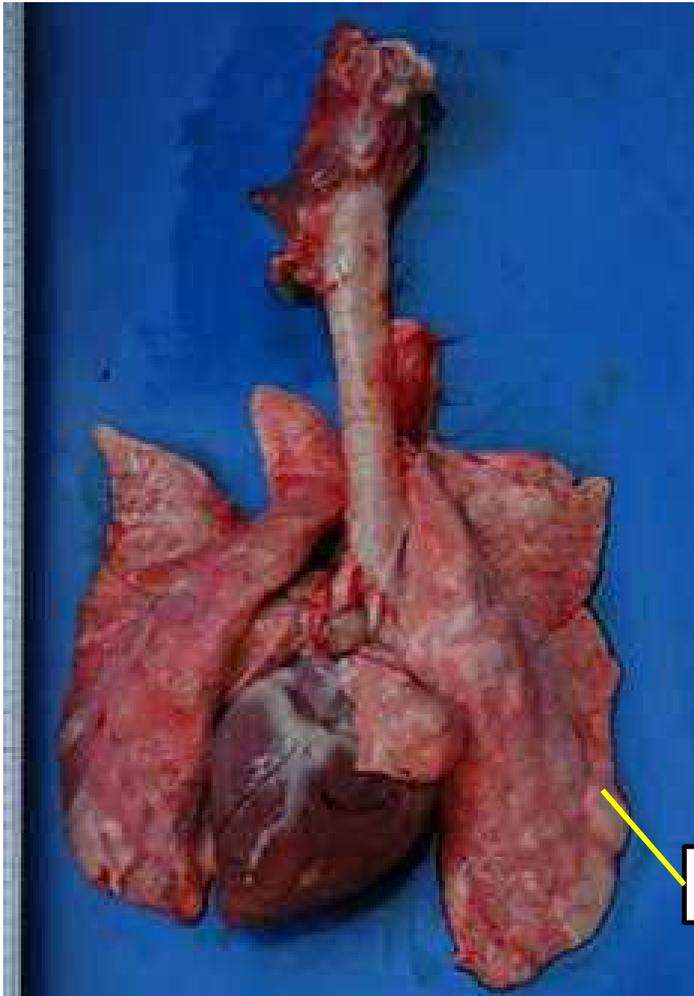


カラーアトラス P.23

### ★ 確認のポイント

- 赤い部分(出血)やできもの(イボ状物やうみ)がないか
- 粟粒から小豆大の白色の結節がないか
- 色や形、大きさに異常がないか

### 肺



#### ★確認のポイント

- 表面が滑らかであるか  
(付着物がないか)
- 赤い部分(出血)がないか
- 腫瘍やうみがないか
- 色や形、大きさに異常がないか
- 空気や水が溜まっていないか

空気が溜まっている(肺気腫)

~~内臓~~

## 肝臓

正常



カラーアトラス P.12 シカ



カラーアトラス P.27 イノシシ

#### ★確認のポイント

- 表面が滑らかであるか(付着物がないか)
- できもの(腫瘍やうみ)や のう胞がないか
- 赤い部分(出血)や白い部分がないか
- 色や形、大きさ、硬さに異常がないか

### 脾臓

正常



#### ★確認のポイント

- 表面が滑らかであるか  
(付着物がないか)
- できもの(腫瘍やうみ)がないか
- 出血や白い部分がないか
- 色や形、大きさに異常がないか

カラーアトラス P.15 シカ

## 腎臓

## 正常



カラーアトラス P.16 シカ



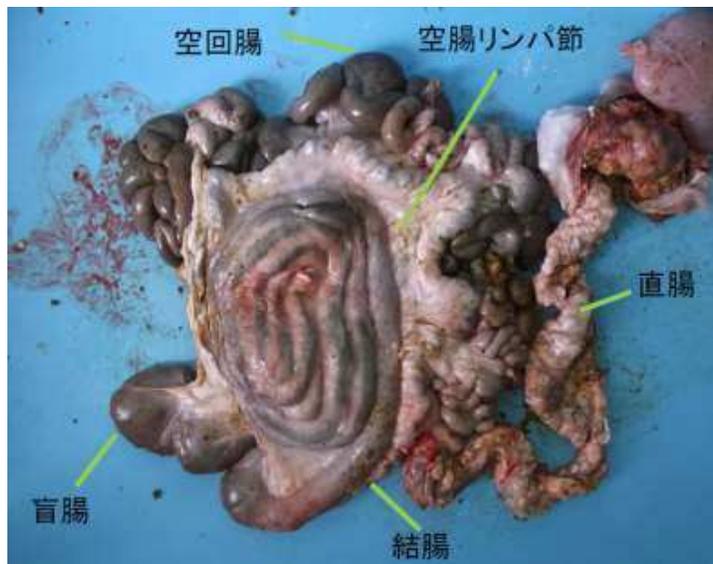
カラーアトラス P.29 イノシシ

## ★確認のポイント

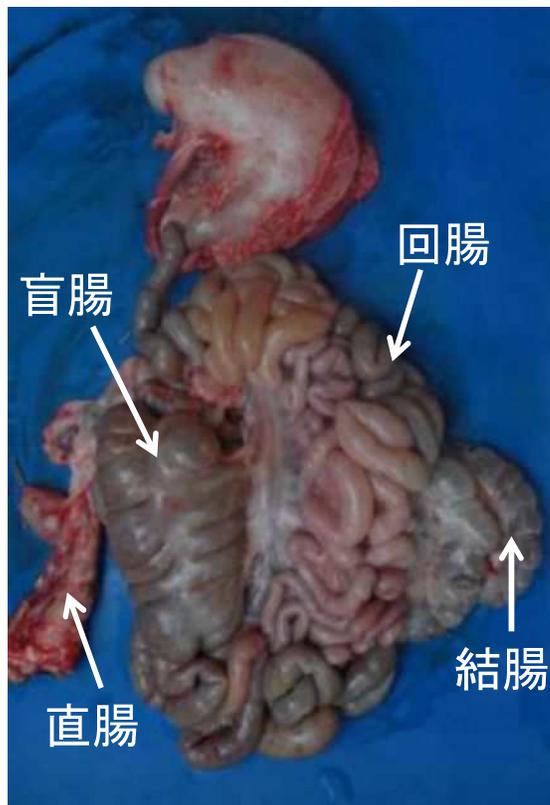
- 表面が滑らかであるか
- できもの(腫瘍やうみ)やのう胞がないか
- 赤い部分(出血)や白い部分がないか
- 色や形、大きさ、硬さに異常がないか

## 腸管

正常



カラーアトラス P.18 シカ



カラーアトラスP.30 イノシシ

## ★確認のポイント

- 他の内臓等とゆ着していないか
- リンパ節が腫れていないか
- 表面が滑らかであるか (付着物がないか)
- 出血やできもの(腫瘍やうみ)がないか
- 色や形、大きさに異常がないか

## 背割り時の衛生管理

- 枝肉  床、壁、長靴等

接触させない



(千葉県健康福祉部衛生指導課作成資料より)

- のこぎりの洗浄消毒

【頻度】 1頭処理するごと

【方法】 83℃以上の温湯等

83℃  
以上



## 洗浄・消毒



- 手指・手袋

【頻度】 消化管内容物に汚染された場合、その都度

---

- 機械器具：個体に直接接触するナイフ、のこぎり等

【頻度】 1頭処理すると

消化管内容物に汚染された場合、  
その都度

【方法】 83℃以上の温湯等



## 枝肉洗浄時の衛生管理



飲用適の水、十分な水量

洗浄水の飛散による  
枝肉の汚染を防ぐ  
(床等からのはね水にも注意！)

洗浄水の水切りを十分に  
行う

## 枝肉等の温度管理

### 枝肉、カット肉、食用に供する内臓

- 速やかに冷却



- 冷蔵(10°C以下)



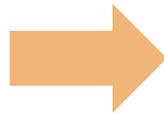
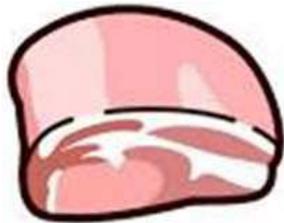
## (定期的な細菌検査)

### 目的

- 衛生的な処理が行われているか検証
- 安全性の確保

### 何を検査するの？

- 処理した食肉
- 施設の設備・器具等



### 【検査項目の例】

- ・一般細菌数
- ・大腸菌群
- ・サルモネラ属菌
- ・腸管出血性大腸菌 等

# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱



# 加工、調理、販売時における取扱

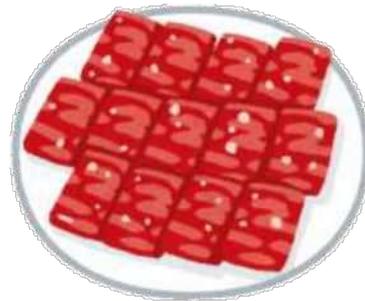
- 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れる場合

仕入れ  
・  
提供

- 仕入先が食肉処理の許可施設であること。
- 生食用としての提供はしないこと。
- 十分な加熱調理を行うこと。



許可施設であること



生食禁止



75℃・1分以上加熱

# 加工、調理、販売時における取扱

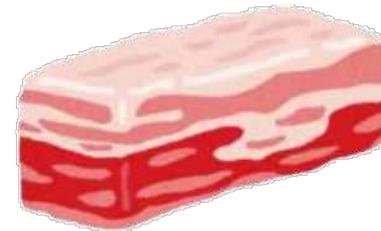
## ● 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合

### 販売

- 肉の保管は、家畜(牛・豚など)の肉と野生鳥獣の肉は区別して保管すること。
- 何の野生鳥獣の肉であるかを明示すること。
- 加熱用であることを明示すること。  
(中心温度が75°C以上で、1分以上になるよう加熱をすること)



その他食品と  
離して保管



加熱用と明示すること

# 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

## 目次

第1：一般事項

第2：狩猟時における取扱

第3：運搬時における取扱

第4：食肉処理における取扱

第5：加工、調理、販売時における取扱

第6：消費時における取扱

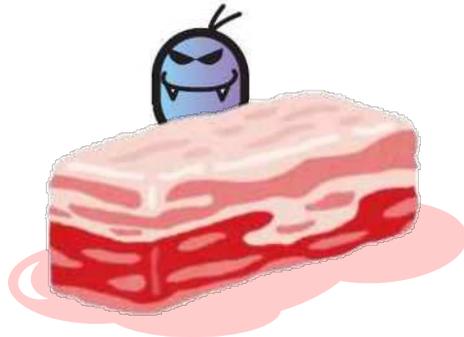


## 食中毒予防のために

- 野生鳥獣肉を消費するときのポイント  
(自家消費 及び 譲渡されたものを消費する場合を含む)

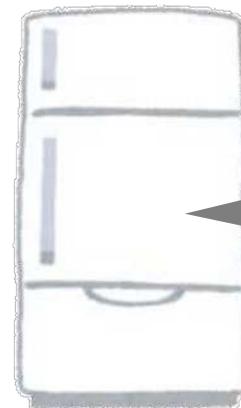
### 保管

- 肉汁(ドリップ)が漏れないよう、**専用の容器等**に入れる
- 肉と**その他の食品**を離す



肉汁(ドリップ)に注意

ジビエ 専用容器



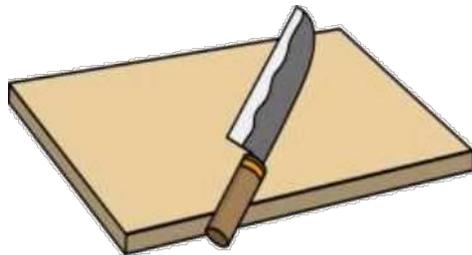
その他食品と  
離して保管

## 食中毒予防のために

### 調理

- 野生鳥獣肉にさわった後は、しっかり**手洗い**
- 使用器具(まな板・包丁等)は、**専用のものを使用**  
→ 処理終了ごとに洗淨・消毒、衛生的に保管
- 肉の中心部の温度が**75℃・1分以上**又はこれと同等以上の方法で**十分加熱**

専用の器具



洗淨・消毒

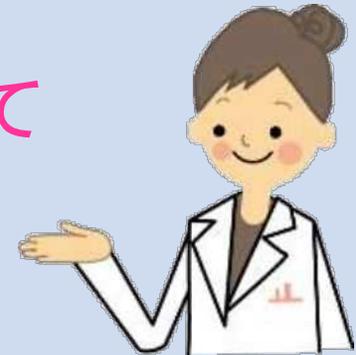


75℃・1分以上加熱



# 本日の内容

- 1 ジビエ、食肉に係る法令の規制について
- 2 野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて
- 3 ジビエ由来の食中毒等について
- 4 まとめ



# 野生獣肉を原因とした食中毒事例

年	場所	原因食品	病因物質	患者数(死者数)
S56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ(旋毛虫)症	172人(0人)
H12	大分県	シカ肉のりゅうきゅう	サルモネラ症	9人(0人)
H13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌感染症	3人(0人)
H15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	4人(0人)
H15	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	2人(1人)
H17	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1人(0人)
H21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌感染症	1人(0人)
H28	茨城県	クマ肉のロースト	トリヒナ(旋毛虫)症	15人(0人)



(食品安全委員会ジビエを介した人獣共通感染症から抜粋加工)

▶ **生及び加熱不十分な野生獣肉は危険！**

# 腸管出血性大腸菌



## 感染経路

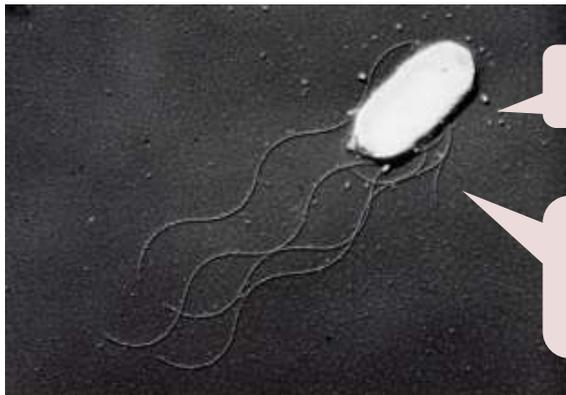
- 腸管出血性大腸菌に汚染された飲食物を食べて感染
- 患者の糞便に含まれる菌が直接又は間接的に口に入ることで感染

## 潜伏期間

- 感染後、3～8日で発症

## 症 状

- 腹痛、下痢、粘血便
- 溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症等の合併症を引き起こし、**死亡**する場合もある



菌の成分による分類: O157、O111、O26等

熱に弱い

→ 食品の中心部温度**75℃・1分以上加熱**

# E型肝炎

## 感染経路

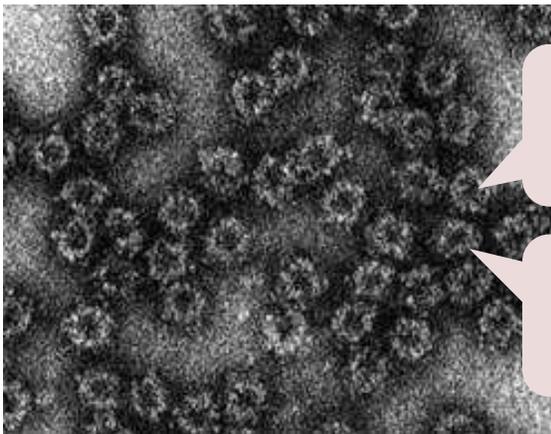
- E型肝炎ウイルスに汚染された飲食物を食べて感染
- イノシシ、シカ、豚はウイルスを保有している場合があり、生又は加熱不十分な肉や内臓を食べて感染

## 潜伏期間

- 感染後、平均6週間

## 症状

- 発熱、吐き気・腹痛等の消化器症状
- 急性～劇症肝炎や黄疸を起こし、死亡する場合もある



治療: 対症療法のみ  
→ 感染しないことが重要

熱に弱い  
→ 食品の中心部まで十分に**加熱**



# 絨毛虫症（トリヒナ症）

## 感染経路

- 絨毛虫が寄生する動物の肉を、生又は加熱不十分な状態で食べて感染

## 潜伏期間

- 感染後、3日～5日

## 症 状

- 腹痛・下痢などの消化器症状
- 浮腫、発熱、筋肉痛、皮疹、呼吸困難
- 重症の場合は貧血、全身浮腫、心不全、肺炎などを併発し死亡



低温にかなり強い

食品の中心部まで十分に加熱することが予防

# 寄生虫保有状況調査結果

## 【イノシシ・シカ】

### 糞便

- 糞便からの寄生虫卵の検出率は全国で50%と高率  
べんちゅう かいちゅう こうちゅう
- 鞭虫卵、回虫卵、鉤虫卵等

### 病理検索

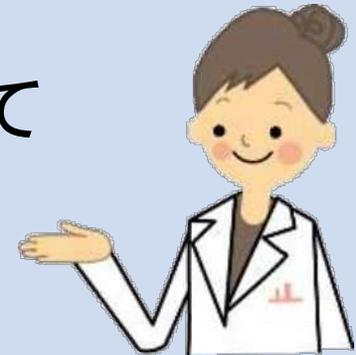
- 寄生虫感染によって起こる病変が多く見られた
- 全身の筋肉:住肉胞子虫(じゅうにくほうしちゅう)
- 肺気管支内:線虫(せんちゅう)
- 肝臓:肝蛭(かんてつ)



野生鳥獣には、寄生虫がいるのがあたりまえ  
**必ず中心部まで十分に加熱**すること

# 本日の内容

- 1 ジビエ、食肉に係る法令の規制について
- 2 野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインについて
- 3 ジビエ由来の食中毒等について
- 4 まとめ



# さらに深く知りたい方は・・厚生労働省HPなどご覧ください！

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

Google カスタム検索

検索

テーマ別に探す | 報道・広報 | 政策について | 厚生労働者について | 統計情報・白書 | 所管の法令等 | 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食中毒 > ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理

## ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理

### 重要なお知らせ

**ジビエは中心部まで火が通るよう しっかり加熱して食べましょう！**

生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌や高生虫による食中毒のリスクがあります。

<ジビエとは>  
シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

### 【事業者の皆さまへ】ジビエの安全確保について

魚として食用とする野生鳥獣の食肉加工を行う場合には、食品衛生法の規制対象となります。具体的には、基準に適合する食肉処理施設を設けること、処理加工を行うために必要な業種許可を受けること、基準にしたがって衛生的に処理加工を行うことが必要となります。

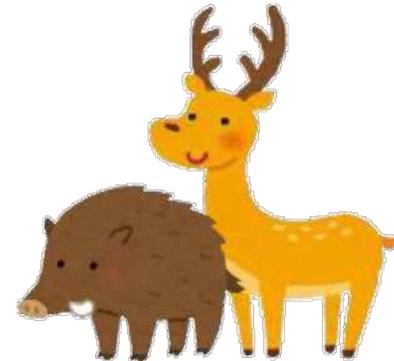
また、野生鳥獣の利用者の基となる一部の自治体では、処理加工において守るべき衛生管理の方法などを示したガイドラインやマニュアルを作成しています。野生鳥獣肉の処理加工を始める際には、各自治体にご相談ください。

現在、厚生労働省では適正なリスク管理措置を導入するために関係都道府県等とも連携して野生鳥獣の病原微生物による汚染実態調査等を実施しており、その結果はまとまった段階で公表することとしています。

### 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン

狩猟から消費に至るまでの各工程における、安全性確保のための取組について、野生鳥獣の衛生管理に関する検討会を行い、この結果を踏まえて「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を作成しました。

- 政策について
  - 分野別の政策一覧
  - 健康・医療
    - 経過
    - 食品
    - 医療
    - 医療行政
    - 医薬品・医療機器
    - 生活衛生
    - 介護
    - 福祉・介護
    - 雇用・労働
    - 年金
    - 福祉の取り組み
  - 組織別の政策一覧
  - 各種助成金・奨励金等の制度



QRコード

厚生労働省HP:ジビエ(野生鳥獣の肉)の衛生管理

# その他関連HPのご紹介！

農林水産省

English > トップページ > サイトマップ 文字サイズ

標準

大きく

逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す Google 検索

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 農村振興 > シビエ利用拡大コーナー

## シビエ利用拡大コーナー

更新日：令和6年8月



農林水産省HP:シビエ利用拡大コーナー

【消費者の皆様へ】  
知って！楽しむ！ジビエ



おいしくヘルシーなジビエ。なぜ今ジビエ振興なの？ジビエについて知って、ぜひジビエを楽しんでください。

知って！楽しむ！ジビエ（R6年8月）(PDF : 3,354KB)

【分割版】

p1-9(PDF : 2,416KB)

p10-20(PDF : 2,382KB)



より詳細を知りたい方はこちらをクリック！  
[消費者の皆様へ（ジビエプロモーション）](#)

ジビエについて

ジビエ利用の推進	関連予算	利用実態調査	モデル地区	国産ジビエ認証制度
取組事例	マニュアル等	衛生管理	出荷制限 (PDF : 528KB)	ペットフード・飼料
イベント情報	ジビエを動画で知ろう	流通・販売 (販売・加工をお考えの方へ)	ジビエ利活用 コーディネーター	ICT活用システム (トレーサビリティ)
相談窓口	関係省庁連絡会議	消費者の皆様へ (ジビエプロモーション)	ジビエ連携フォーラム	ジビエハンター 研修



QRコード

農林水産省HP:ジビエ利用拡大コーナー



**ご清聴ありがとうございました**