

2021年6月22日 改訂第2版

・1ページ（1. はじめに）

本手引書は、厚生労働省が公表した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を基本にしています。そして、一般的衛生管理を主に実施し、記録を行うことで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」としました。

上述の記録は、最低限の記録です。「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」、そして、この手引書を読み、記録をしてください。

・2ページ（2.ジビエの衛生管理に関する指針（ガイドライン）等）

厚生労働省はホームページ上に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」および「カラーアトラス」を公開しています。

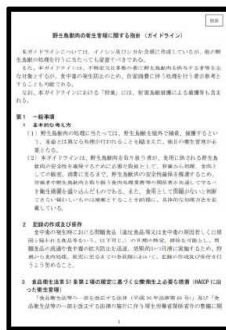
この手引書は、これらに従って記述しています。よって、事前に「ガイドライン」と「カラーアトラス」をご覧ください。なお、ガイドライン等は、一部改正が行われることもあるので、常に最新のガイドラインに従ってください。

・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635324.pdf>

・「カラーアトラス」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/bessi.pdf>



ガイドライン



カラーアトラス

2019年12月24日 初版発行

・1ページ（1. はじめに）

本手引書は、厚生労働省が公表した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」、「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン（自動車ガイドライン）」を基本にしています。そして、一般的衛生管理を主に実施し、記録を行うことで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」としました。

上述の記録は、最低限の記録です。「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」、「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン（自動車ガイドライン）」、そして、この手引書を読み、記録をしてください。

・2ページ（2.ジビエの衛生管理に関する指針（ガイドライン）等）

厚生労働省はホームページ上に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」および「カラーアトラス」、「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン（自動車ガイドライン）」を公開しています。

この手引書は、これらに従って記述しています。よって、事前に「ガイドライン」と「カラーアトラス」を、自動車でジビエを処理する方は、さらに「自動車ガイドライン」をご覧ください。

・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

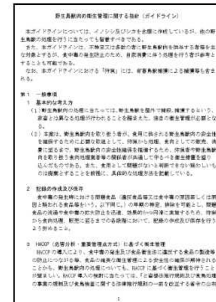
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000491533.pdf>

・「カラーアトラス」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/bessi.pdf>

・自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン（自動車ガイドライン）

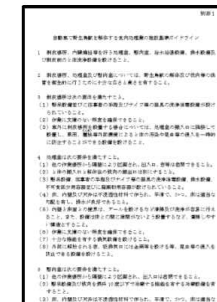
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000491533.pdf>



ガイドライン



カラーアトラス



自動車ガイドライン

## 【改訂箇所】

2021年6月22日 改訂第2版

- ・ 50ページ ( 2) 感染する可能性がある, または, 発症する可能性がある動物由来感染症)

### (1)重症熱性血小板減少症候群(SFTS)

2011年に中国で新しい感染症として流行していることが報告された病気です。病原体は、SFTS ウイルスであることが確認されました。マダニに刺されてから6日～2週間後に症状がでます。主な初期症状は発熱、全身倦怠感、消化器症状(食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛)で、その他頭痛、筋肉痛、意識障害や失語などの神経症状、リンパ節が腫れる、皮下出血や下血などの出血症状などを示すこともあります。

西日本を中心に発生が確認されています(図4)。2020年12月30日現在で573名の患者数が報告され、そのうち75名が死亡しています(致死率13.1%)。マダニ(フタトゲチマダニなど)に刺されることで、感染することがあります。患者の血液との接触により人から人への感染も報告されています。

有効な治療はありません。

最新情報は、国立感染症研究所のホームページをご確認ください。  
(<https://www.niid.go.jp/niid/ja/sfts.html>)

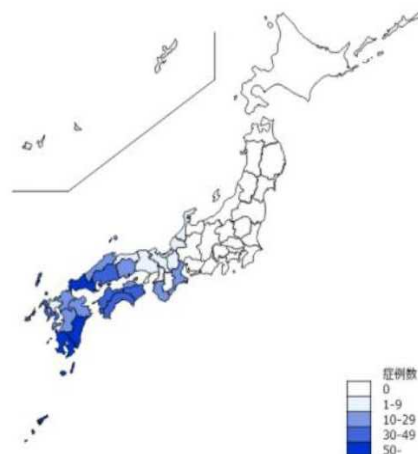


図4 SFTSの発生状況(2020年12月30日現在)国立感染症研究所HPより引用

2019年12月24日 初版発行

- ・ 50ページ ( 2) 感染する可能性がある, または, 発症する可能性がある動物由来感染症)

### (1)重症熱性血小板減少症候群(SFTS)

2011年に中国で新しい感染症として流行していることが報告された病気です。病原体は、SFTS ウイルスであることが確認されました。マダニに刺されてから6日～2週間後に症状がでます。主な初期症状は発熱、全身倦怠感、消化器症状(食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛)で、その他頭痛、筋肉痛、意識障害や失語などの神経症状、リンパ節が腫れる、皮下出血や下血などの出血症状などを示すこともあります。

西日本を中心に発生が確認されています(図4)。2019年11月27日現在で492名の患者数が報告され、そのうち69名が死亡しています(致死率14.0%)。マダニ(フタトゲチマダニなど)に刺されることで、感染することがあります。患者の血液との接触により人から人への感染も報告されています。

有効な治療はありません。

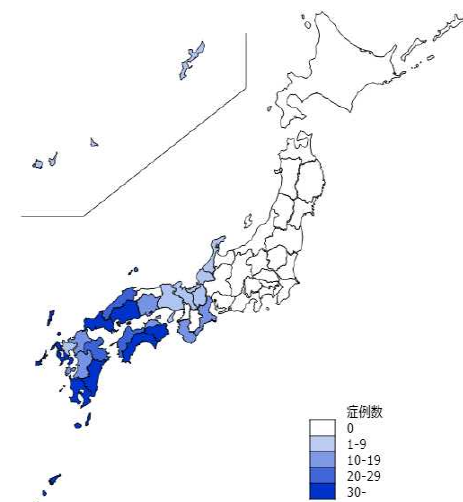


図4 SFTSの発生状況(2019年11月27日現在)国立感染症研究所HPより引用

## 【改訂箇所】

2023年5月31日 改訂第3版

### 目次 はじめに

- 1章 ジビエ消費拡大のための現状と課題
  - 2章 ジビエの衛生管理の方法
  - 3章 小規模ジビエ処理施設の衛生管理計画の作成と実践
  - 4章 すぐ使える様式集
- 参考資料 食品衛生法施行規則（別表17～20）の抜粋

- 2020年の食品衛生法の改正によるHACCPの制度化に伴い、HACCPの考え方に沿った衛生管理に取り組む食肉処理施設が増加し、一般衛生管理や「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に沿った衛生管理について解説を求める声を多くいただくようになりました。
- 一般衛生管理のポイント、重要管理のポイントの設定について、取り組むべき順序に沿った構成に改訂し、資料を多く掲載しました。

2021年6月22日 改訂第2版

### 目次

- 1. はじめに
- 2. ジビエの衛生管理に関する指針（ガイドライン）等
- 3. ジビエのリスクとは
- 4. 本手引書が対象となる製品、一般的な製造工程
- 5. ジビエ処理施設における衛生管理
- 6. 情報の提供および情報の収集
- 7. 危機管理（リコールプログラム）
- 8. 手順書の例（どのように実施・確認したらよいか）
- 9. ハンティング時・ジビエ処理時の注意事項
- 10. 様式例