

## 狩猟者のみなさまへ ～捕獲個体の有効利用を進めるために～

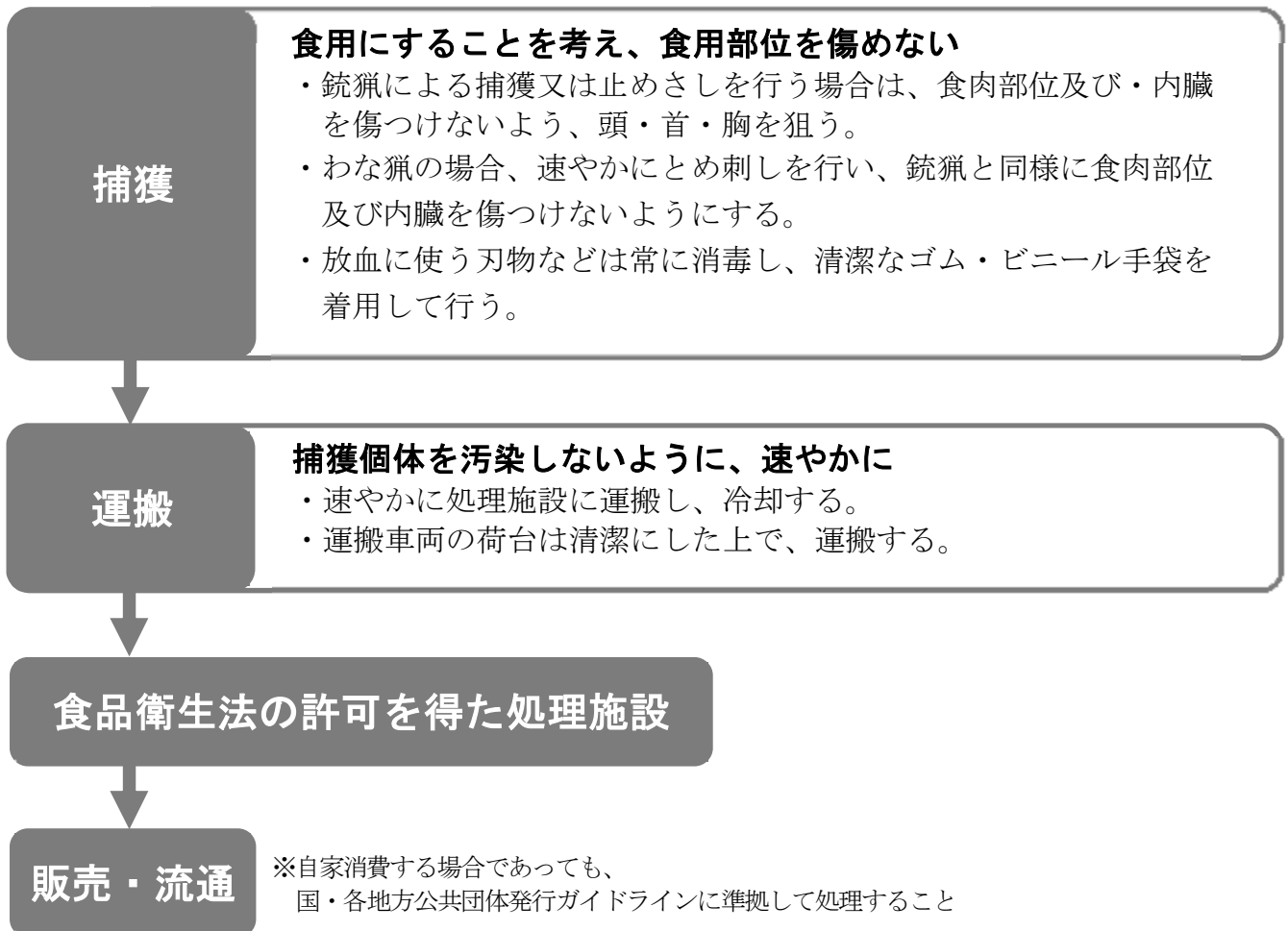
狩猟者のみなさまには、鳥獣の保護管理に多くの貢献をいただいていたこともあり、ニホンジカとイノシシの捕獲数は年間 100 万頭を超えています。しかしながら、許可を受けて行う捕獲等においては、捕獲個体のうち、食肉として流通して利用されるのは 1 割程度といわれ、有効活用が課題となっています。

国は、捕獲した個体の有効活用を推進し、地域振興を促進する取組を進めています。狩猟者のみなさまには、（放射性物質の関係で食用にできない場合を除き、）食肉利用のための適切な捕獲・運搬を実践いただき、市場流通による消費の推進も含めて有効活用に一層のご理解、ご協力をお願いいたします。

### 食肉利用のための捕獲・運搬のポイント

#### 捕獲・運搬の

- 3 原則**
- ① 食品として利用する事を前提とした捕獲
  - ② 処理施設への速やかな運搬、冷却、衛生的な処理
  - ③ 食品を運搬するという高い衛生意識、食品衛生等に関する適切な知識の習得



捕獲・運搬の詳しい衛生管理は、厚生労働省発行のガイドライン等もぜひ参照ください。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000065509.pdf>

「カラーアトラス」 <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/bessi.pdf>

「eラーニング「ジビエビジネス入門」」 <http://www.gibier.or.jp/e-learning/>

## 大阪府からのお知らせ

野生鳥獣を食肉として利用する場合は、自家消費であっても、厚生労働省発行のガイドライン等に沿って衛生管理した上で、捕獲・解体処理をすることが大切です。また、捕獲した野生鳥獣を食肉として販売する場合には、食品衛生法の食肉処理業の許可を得た施設で解体処理することが必要です。

生食はダメ！

野生鳥獣の肉は必ず加熱して食べましょう！

生または加熱不十分な野生鳥獣の肉を食べると、**E**型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあります。野生鳥獣の肉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。また、生の肉が接触した器具の消毒など、取扱いには十分に注意しましょう。

よく観察

捕獲した野生鳥獣をよく観察しましょう！

捕獲した野生鳥獣の外見に異常（脱毛、やせ細っている、奇形など）がないかよく観察し、少しでも異常がある場合は、絶対に食用にしないようにしましょう。

## マダニにご注意！！

大阪府内では、例年マダニに噛まれて病気になる人の報告があります。病気によっては、重症化や、死亡する場合があります。

- ・ 野山に入る時は、肌の露出を少なくしましょう
  - ・ マダニに噛まれたときは自分でとらず、病院でとってもらいましょう
- \* マダニの頭が皮膚に残って化膿する場合があります。

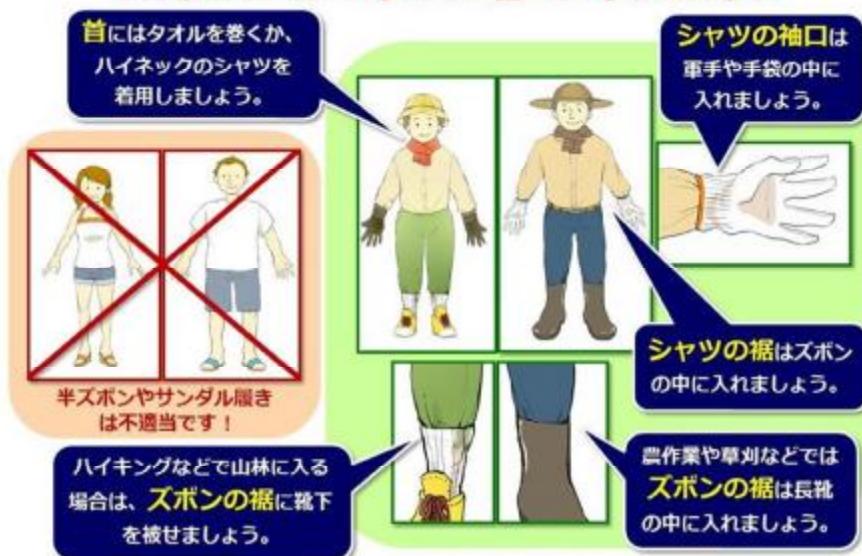
< マダニによる感染症 > 日本紅斑熱、ライム病、SFTS など

詳しくはこちら

大阪府 マダニ

検索

野外では、腕・足・首など、肌の露出を少なくしましょう！



国立感染症研究所昆虫医科学部作成 「マダニ対策、今できること」より