

## 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き

令和3年（2021年）4月  
令和5年（2023年）4月（改訂）

農林水産省 農村振興局  
消費・安全局

## はじめに

平成 30 年 9 月に国内では 26 年ぶりに豚熱が発生し、野生イノシシでも感染が確認され、令和 5 年 3 月現在、34 都府県に拡大している。

今般の豚熱の流行は、野生イノシシでの感染拡大が大きな要因と考えられており、豚熱ウイルスの拡散防止等のため、家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシの肉の利用については、「豚熱まん延防止のための野生イノシシの捕獲強化の方針について」（令和 3 年 4 月 1 日付け 2 消安第 6500 号・2 農振第 3690 号消費・安全局長・農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請しているところである。

豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、一部の感染確認区域において継続的に豚熱陰性が確認される中、豚熱発生県からは豚熱陰性個体のジビエ利用（野生鳥獣に由来する肉について食用目的に市場流通や他人へ譲渡することをいう。以下同じ。）の再開を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の改正に関する法律案に対する附帯決議として、豚熱陰性が確認された個体の適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

このため、農林水産省では、令和 2 年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用した実証事業及び有識者による検討を踏まえ、令和 3 年 4 月、本手引きを作成した。これにより、豚熱感染確認区域において捕獲された野生イノシシについても、捕獲地域の感染状況が改善していることを前提に、処理加工施設において本手引きに沿って処理され、血液を用いた PCR 検査で陰性が確認されること等の一定の条件を満たした場合には、ジビエ利用が可能となった。

今般、本手引きが公表されてから 2 年が経過し、本手引きに基づくジビエ利用に取り組む施設が増加するとともに検査方法の改善等が進んだことを踏まえ、本手引きの改正を行うこととした。

本手引きは、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等を前提に、検討会での議論も踏まえ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体のジビエ利用に当たって必要となる作業手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための消毒等防疫措置、食品としての衛生管理措置についてとりまとめたものである。

また、家畜防疫に加えて、食品衛生の観点からの検討が必要となるため、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の協力を得て策定した。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止を徹底した上でジビエ利用に取り組むとともに、各都道府県は適切に指導を行うこととする。

## 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用

### 1. 基本的な考え方

- (1) 本手引きは、「豚熱まん延防止のための野生イノシシの捕獲強化の方針について」（令和3年4月1日付け2消安第6500号・2農振第3690号消費・安全局長・農村振興局長通知）に基づき設定された、野生イノシシ陽性確認地点から半径10km圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たって、家畜防疫及び食品衛生の観点から安全性を確保するために必要な取組として、捕獲から一時保管までの衛生管理、血液PCR検査（「豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針に基づく発生予防及びまん延防止措置の実施に当たっての留意事項について」（令和4年12月23日付け4消安第5192号農林水産省消費・安全局長通知）に規定する「遺伝子検出検査」（血液を用いたPCR検査又はリアルタイムPCR検査に限る。）をいう。以下同じ。）、血液PCR検査により豚熱感染が確認された個体（以下「豚熱陽性個体」という。）の廃棄及び施設・設備等の消毒の実施について、豚熱ウイルスの拡散リスクを低減するため、捕獲者や処理加工施設等の関係者が共通して遵守すべき対策を盛り込んだものである。
- (2) 各作業の手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための対策については、本手引きを遵守するとともに、防疫措置については、既存の「CSF・ASF対策としての野生イノシシの捕獲等に関する手引き」（令和2年3月環境省・農林水産省）（以下「防疫措置の手引き」という。）等を参考とし、食肉取扱許可業者として食品衛生法や「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月厚生労働省）等に基づき、安全なジビエの出荷に努めることが重要である。
- (3) 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、全ての個体が豚熱ウイルスに感染している可能性があるとの前提に立って、捕獲・止め刺し・運搬・搬入・解体・加工等、一連の各作業については、豚熱ウイルスの拡散防止・交差汚染防止のための消毒等防疫措置、衛生管理措置を徹底する必要がある。

### 2. ジビエ利用のための具体的な手順と留意事項

#### (1) 本手引きの対象となる野生イノシシ

感染確認区域で捕獲されたジビエ利用を目的とする野生イノシシとする（自家消費を目的とする野生イノシシは対象としない。）。

## (2) 本手引きにおける豚熱感染の有無を判定するための検査

本手引きでの豚熱の検査の方法は、血液 PCR 検査によるものとする。

本手引きにおいて、血液 PCR 検査を実施する検査施設は、野生イノシシの捕獲地点の都道府県の家畜保健衛生所又は野生いのししにおける豚熱及びアフリカ豚熱の検査を外部検査機関へ委託する場合の基本的な考え方に  
つき、消費・安全局動物衛生課長が別に定める通知（以下「外部委託通知」という。）に基づき捕獲地点の都道府県が認定している外部検査機関（以下「外部検査機関」という。）とする。

なお、外部検査機関においては、外部委託通知に基づき都道府県が定める実施要領に基づき検査を行うこと。

## (3) 豚熱陽性となった場合の取扱い

(2) により、豚熱陽性の結果が得られた場合は、都道府県内の関係部局及び当該豚熱陽性個体を保管する処理加工施設に速やかに情報を共有し、本手引きに基づき、豚熱陽性個体の廃棄等の必要な対応を行うこと。

なお、豚熱陽性の結果が、野外散布された豚熱経口ワクチンに由来する可能性が高い場合と都道府県が判断し必要があると認める場合は、都道府県は野生イノシシの豚熱検査における野外株とワクチン株の鑑別につき、消費・安全局動物衛生課長が別に定める通知に基づき、豚熱ウイルスの野外株とワクチン株の識別試験を実施し、豚熱陽性の結果が豚熱経口ワクチン株に由来すると鑑別された場合は、当該個体については、血液 PCR 検査により豚熱陰性の結果が得られた個体（以下「豚熱陰性個体」という。）として取り扱うものとする。

## (4) 検査結果の取扱い

(2) の検査結果については、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）及びアフリカ豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する豚熱及びアフリカ豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）の結果報告時に農林水産省へ報告する。ただし、(3) によりワクチン株に由来すると判定された場合及びアフリカ豚熱遺伝子が検出された場合は、都道府県は農林水産省消費・安全局動物衛生課に速やかにその旨を報告するものとする。

## (5) 記録の作成及び保存

豚熱ウイルスの汚染が疑われる製品等の早期の特定、排除を可能とし、

当該製品等の流通の拡大防止や豚熱ウイルスの拡散防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するためにも、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

## （6）捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

感染確認区域内は、環境中の豚熱ウイルス濃度が高い可能性があり、野生イノシシの血液等の体液や糞尿等が感染源となって、他の野生イノシシひいては養豚場等に豚熱ウイルスを伝播する恐れがあることから、以下に留意の上作業を実施すること。

### ①捕獲・止め刺し

- ア. 豚熱ウイルス拡散リスクを低減するため、感染確認区域の設定直後や、サーベイランスにおいて豚熱陽性が高率に確認されているエリアで捕獲した個体のジビエ利用については、可能な限り避けることが望ましい。
- イ. 防疫服等を適切に着用して作業すること。
- ウ. 使用器具等は、野生イノシシに関する捕獲作業専用にする。
- エ. 止め刺しに使用する器具は、1頭ごとに十分に消毒すること。
- オ. 使用した器具は、十分に消毒すること。
- カ. 外見や挙動に異常がみられる個体については、処理加工施設に持ち込まないこと。
- キ. 捕獲しようとするエリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。
- ク. 捕獲作業後、捕獲者は7日間を目安に、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

### ②捕獲個体の処理

- ア. 1頭ごとに厚手のビニール、ポリプロピレン、ポリエチレン等の合成樹脂製の袋、ブルーシート等で二重に包み、合成樹脂製のテープで留める等の措置を行い、血液や糞便等が漏れ出さないようにすること。
- イ. 合成樹脂製の袋やブルーシートの表面を十分に消毒し、ソリ等を使用して運搬すること。
- ウ. 捕獲した野生イノシシを止め刺しした地点の周囲を十分に消毒すること。
- エ. 使用した器具は、十分に消毒すること。

### ③捕獲個体の運搬

- ア. 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏出していないか確認してから運搬すること。
- イ. 車両の荷台等に、汚染防止のためのブルーシート等を敷くこと。
- ウ. 野生イノシシを包んだブルーシート等を再度消毒してから積み込むこと。
- エ. 車両について、土や汚れが付いた部分を中心に消毒すること。

### (7) 施設搬入から一時保管までの取扱い

施設に持ち込まれる可能性がある野生イノシシの捕獲エリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。豚熱ウイルス拡散リスク低減を図るため、食品衛生にも十分配慮しつつ、豚熱判定前の当該個体に係る作業及び施設利用は最小限に留めること。感染確認区域で捕獲した野生イノシシの施設搬入後、搬入者及び施設従事者は7日間を目安に、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

また、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく工程別の衛生管理を徹底し、以下に留意の上作業を実施すること。

#### ①施設搬入

- ア. 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒すること。
- イ. 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡すこと。  
なお、搬入者が施設内に持ち込む場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ウ. 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒すること。

#### ②受入の可否

- ア. 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断すること。
- イ. 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄すること。
- ウ. 使用した機械器具等を洗浄・消毒すること。

#### ③個体管理

- ア. 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付け

ることができるようにすること。

#### ④個体の洗浄

ア. 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。

#### ⑤放血

ア. 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。  
イ. 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。  
ウ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

#### ⑥剥皮

ア. 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開すること。  
イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

#### ⑦内臓の摘出

ア. 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。  
イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。  
ウ. 豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄すること。

#### ⑧一時保管

食品衛生の観点から、処理加工施設内の一次処理室において、剥皮・内臓摘出後の個体を、施設内外の保冷库に搬入し、豚熱判定結果が判明するまで一時保管することを基本とする。

ただし、ジビエの販売上のやむを得ない事情により、必要最小限度の個体について剥皮・内臓摘出後の作業を短期間で行う必要がある場合には、豚熱ウイ

ルス拡散防止のための適切な衛生管理措置を条件に、解体、加工、真空包装等まで実施し、出荷するための製品の状態で一時保管することを認める。

なお、アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること。

また、一時保管の方法（以下のA～C）によって、豚熱ウイルス拡散防止のための対策、豚熱検査結果に応じたジビエ利用及び廃棄・消毒の方法が異なるため、処理加工施設の設備状況やジビエ利用の方針等に応じて、最適な方法を選択すること。

#### **A. 個体ごとに包装する場合のジビエ利用の方法（A方式）**

- ・ 1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じること。
- ・ 包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒すること。
- ・ 包材は清潔な場所で保管すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。
- ・ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管すること。
- ・ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・ 豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出すること。
- ・ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装した状態で、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

#### **B. 個体ごとに包装しない場合のジビエ利用の方法（B方式）**

- ・ 施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬すること。なお、台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。



- ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。
- ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。
- ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出すること。
- ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄することとし、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

### C. 解体・加工・真空包装等まで行った上で一時保管した場合のジビエ利用の方法（C方式）

- ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の真空包装された製品又は解体・加工等作業途中の個体等の施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について、本手引きの3に定める方法により適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。
- ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。
- ・ただし、施設として捕獲個体ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管（個体ごとに製品間で接触がないように区分して保管することをいう。）がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合には、豚熱陽性個体に由来する製品について本手引きの3に定める方法より適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行うこと。

### **(8) 解体・加工から出荷までの取扱い**

(7) のA及びBのジビエ利用の方法において、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められたものについては、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、適切に処理の上、出荷をすること。

(7) のCのジビエ利用の方法において、豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。

(7) のCのただし書きの場合については、個体ごとに出荷可否を判断し、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められた製品のみを出荷すること。

## **3. 陽性確認後の消毒等の具体的対応**

### **(1) 消毒方法**

#### **①方法**

消毒は、対象物の性質に応じて、消毒薬の散布・浸漬、熱湯（83℃以上で大量に使用する。）等により消毒を行う。

#### **②使用する消毒薬の種類**

使用する消毒薬は、豚熱ウイルスに十分な有効性を持ち、処理加工施設において使用可能で安全な消毒薬を選択する。

#### **③消毒薬の使用法**

消毒薬の使用法は、用法用量に定める範囲内で高い濃度での使用を原則とし、十分な作用時間を確保する。特に、逆性石けん液を用いる場合は、低温での効果が低いことから、20℃以上の薬液を使用する。また、消毒の効果を確実にするため、汚物等の付着を除去する。汚物の除去に当たっては、大量の逆性石けん液及びブラシを用いて洗い流す等により行う。なお、汚水についても適切に消毒する（付着している有機物についても病原体に汚染している可能性に留意する。）。

### **(2) 陽性確認後の施設・設備の消毒**

血液PCR検査により陽性が確認された場合は、既に消毒等の措置が実施されている場合であっても、改めて設備、備品、長靴等について消毒を行うこ

と。なお、備品等を廃棄する場合についても十分な消毒の上、廃棄物として適切に廃棄する又は（３）陽性肉製品等の廃棄方法に準じて行うこと。

### （３）陽性肉製品等の廃棄方法

#### ①厚手の合成樹脂製の袋を用いる場合

ア．厚手の合成樹脂製の袋に豚熱陽性個体に由来する肉等の処理物（以下「陽性肉製品等」という。）を入れ、汚水漏洩リスクを低下させるため、吸水シート等を同包した上で、密封する。密封は袋口を３回折りたたみ、ポリプロピレン製テープを貼付した上で両端をもって結ぶ等により確実に行う。布団圧縮袋等を用いる場合はその説明書による方法に従い、さらにポリプロピレン製テープの貼付等により徹底する。

イ．豚熱ウイルスに十分な有効性を持ち、処理加工施設において使用可能で安全な逆性石けん液等の消毒薬を用いて、適切な方法で消毒する。

ウ．一次梱包された陽性肉製品等を厚手の合成樹脂製の袋（布団圧縮袋、納体袋等を利用してよい。）に入れ、アと同様に密封し、逆性石けん液の散布等により袋の外表面を確実に消毒する。

エ．二重に消毒・密封した陽性肉製品等については、廃棄物として適切に焼却処理を行う。

#### ②感染性廃棄物用の合成樹脂製の密閉容器を用いる場合

陽性肉製品等を厚手の合成樹脂製の袋に入れ袋口を密封し消毒する。その後、容器に入れ、蓋を閉め、外表面を消毒する。

なお、①及び②のいずれにおいても、交差汚染リスクを高めないために、一時保管において包装・梱包等が行われている場合は、原則として、包装・梱包を解かず、廃棄処理を行い、廃棄のための切断、分割等の処理を行わないこと。やむを得ず豚熱陽性個体又はそれに由来する物品の切断、分割等の処理を行う場合は、都道府県からの助言等を得て、慎重に実施し、消毒等の措置について十分な対応を行うこと。

### （４）消毒等措置の事前準備

処理加工施設は、本手引きに基づき、陽性が確認された場合の消毒等措置の実施に必要な準備を行うこと。都道府県は、施設において確実に消毒等の措置が実施可能であることを事前に確認すること。なお、都道府県はこれらの措置方法について、施設から助言が求められた場合は、適切にこれを行うこと。

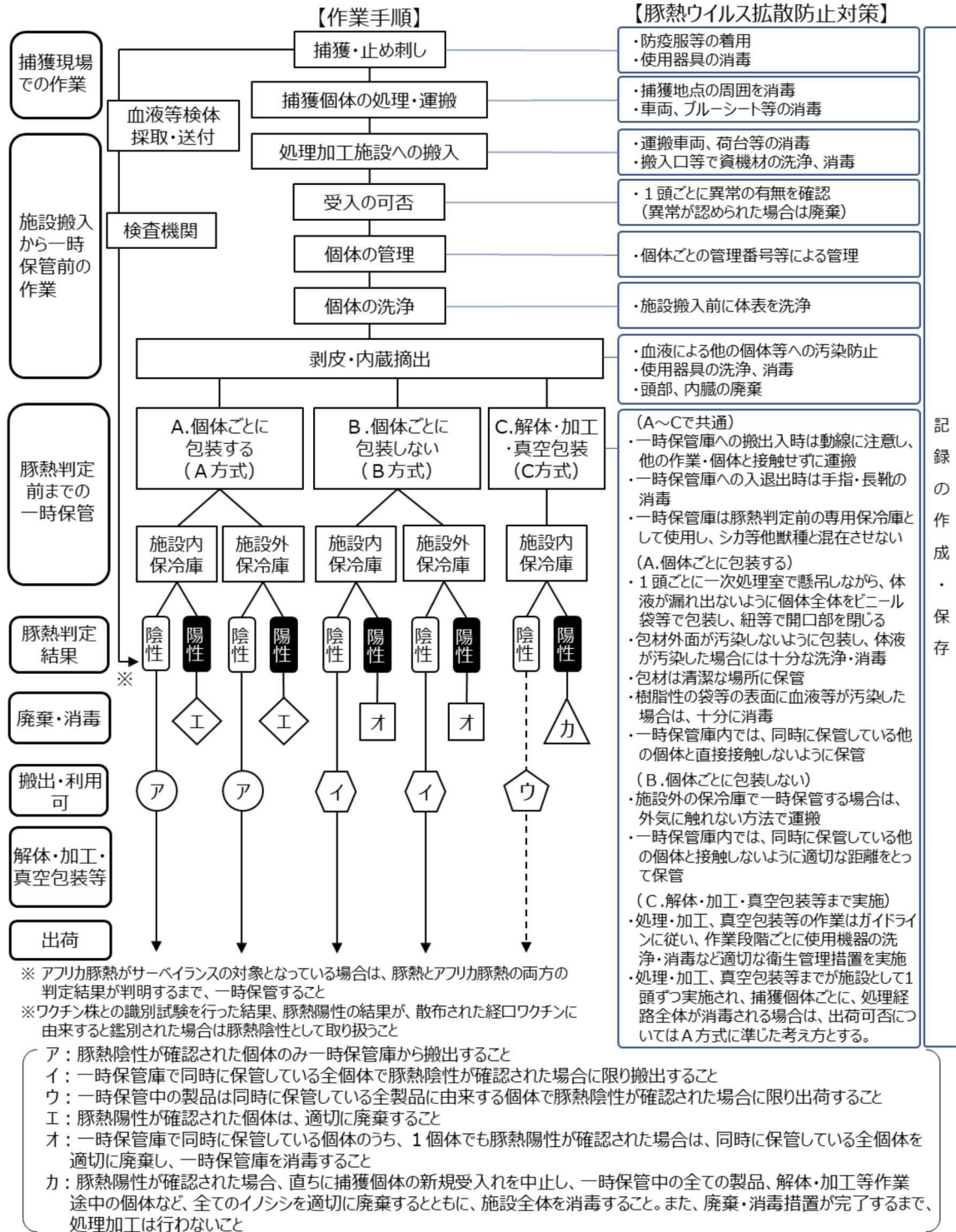
**(5) 対応に関する記録・報告**

処理加工施設は、陽性確認に基づく消毒等の措置の実施について適切に記録し、措置完了後、都道府県の担当部局に速やかに報告すること。

**(6) 陽性確認時の施設の対応・管理状況等に問題・懸念がある場合**

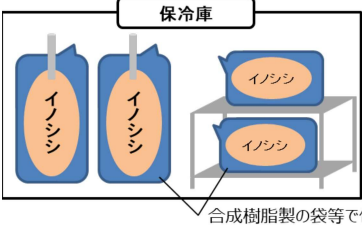
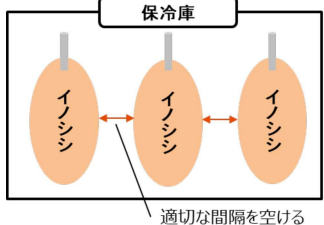
都道府県は、陽性が確認された処理加工施設の衛生管理の状況等について問題・懸念があると判断する場合にあっては、本手引きの遵守について適切に指導し、必要に応じて家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第25条の2、第51条に基づく消毒、立入検査を行うこと。また、必要に応じて一時保管中の個体・製品等について同法第23条に基づく汚染物品としての処理を行う等、豚熱ウイルスの拡散防止措置が徹底されるように適切な措置を講じること。

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための作業手順と豚熱ウイルス拡散防止対策

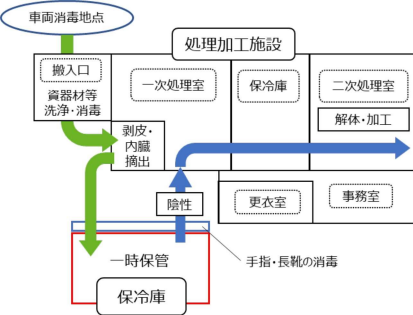
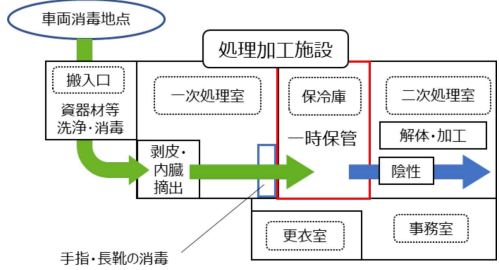


(参考2)

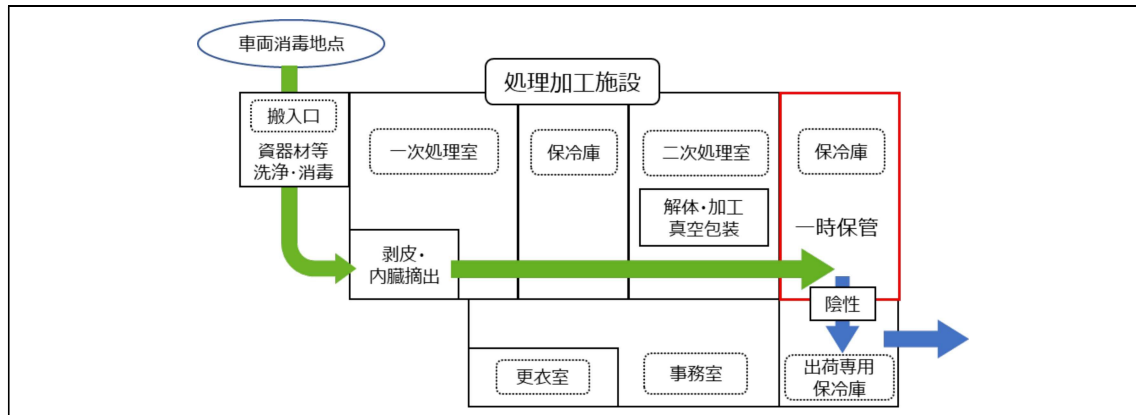
○ジビエ利用の方法 (A・B方式)

A. 個体ごとに包装する場合	B. 個体ごとに包装しない場合
	
<p>留意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個体間での交差汚染防止のため、1頭ごとに合成樹脂製の袋等による包装を行うため、陰性結果が判明した個体は、個体別に一時保管庫からの搬出・利用を認める。</li> <li>✓ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合、豚熱陽性個体のみ包装した状態で適切に廃棄する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1頭ごとに合成樹脂製の袋等による包装は行わないため、同時に保管している全個体で陰性結果が判明するまで、全個体について一時保管庫からの搬出・利用を認めない。</li> <li>✓ 陽性が確認された場合、本手引きの3に従って、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、その後、一時保管庫を消毒する。</li> </ul>

○処理加工施設内外の保冷库への一時保管に伴う豚熱ウイルス拡散防止対策 (A・B方式)

○ 処理加工施設外で一時保管	○ 処理加工施設内で一時保管
	
<p>(施設内外で共通)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 一時保管庫への搬出入時には、動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。</li> <li>✓ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。</li> <li>✓ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。</li> <li>✓ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在しないこと。</li> </ul>	
<p>(施設外)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、外気に触れない方法で運搬すること。</li> </ul>	<p>(施設内)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。</li> </ul>

## ○ジビエ利用の方法（C方式）



### 留意事項

- ✓ 処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ✓ 一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合は、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体の消毒を実施すること。
- ✓ 廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は適切に廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。
- ✓ ただし、施設として捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、個体ごとに出荷可否の判断を行い、豚熱陽性個体に由来する製品のみ適切に廃棄すること。

(参考3)

施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 年 月 日

実施者 \_\_\_\_\_ 確認者（確認日） \_\_\_\_\_

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：A・B・C方式

項目	チェック欄
①施設搬入	・ 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。
	・ 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。
	・ 搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。
	・ 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。
②受入の可否	・ 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。
	・ 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。
	・ 使用した機械器具等を洗浄・消毒した。
③個体管理	・ 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにした。
④個体の洗浄	・ 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。
⑤放血	・ 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。
	・ 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。
	・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。
⑥剥皮	・ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。
	・ 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。



	項目	チェック欄
⑦内臓の 摘出	・手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
	・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。	
⑧-1 一時保管 (A方式)	・1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体を合成樹脂製の袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。	
	・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。	
	・包材は清潔な場所で保管した。	
	・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。	
	・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。	
	・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。	
	・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。	
	・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。 ・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、豚熱陽性個体を包装された状態で適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。	
⑧-2 一時保管 (B方式)	・施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。	
	・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。	
	・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。	
	・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。	
	・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。	
	・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。	
	・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。	

	項目	チェック欄
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。</li> </ul>	
⑧-3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての真空包装等された製品、解体・加工等作業途中の個体等、施設の一時保管庫までに存在する全ての野生イノシシに由来する物品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・捕獲個体1頭ごとに搬入から解体、処理加工、真空包装、箱詰めまでの一連の工程が独立して実施され、製品の一時保管時に合成樹脂製の袋等を用いて確実に区分保管がされ、かつ、捕獲個体ごとに二次処理室を含む処理経路全体の消毒が実施される場合は、豚熱陽性個体に由来する製品について適切に廃棄し、施設・備品等の消毒等を行った。</li> </ul>	