

令和8年度狩猟者免許更新資料

- 1 令和8年度狩猟免許更新における主な留意点
 - ・ 法令改正・狩猟事故・感染症について

- 2 CSF(豚熱)について
 - ・ CSF(豚熱)に関する基礎情報
 - ・ 狩猟者のみなさまへ
 - ・ 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【簡易版】※一部抜粋
 - ・ CSFは感染しません
 - ・ 豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き
 - ・ 死亡野生イノシシ発見時の各市町村連絡先

- 3 安全で衛生的な野生鳥獣肉(ジビエ)を提供するために

- 4 無線機のルールについて

- 5 銃砲所持者の皆様へ(事件事例)

令和8年度 狩猟免許更新における主な留意点

1. 法令の改正等について

○狩猟鳥獣の見直し等について（令和4年9月15日施行）

- ・狩猟鳥獣であった「ゴイサギ」及び「バン」が非狩猟鳥獣に変更
- ・ヤマドリの雌及びキジの雌の捕獲禁止期間の延長
（禁止期間：令和4年9月15日から令和9年9月14日）
- ・ヒヨドリの捕獲禁止期間の延長【東京都では小笠原村のみ】
（禁止期間：令和4年9月15日から令和9年9月14日）
- ・バンについて捕獲等の数の制限解除
- ・シマハヤブサ、ウスアカヒゲが希少鳥獣指定解除

○指定管理鳥獣の見直しについて（令和6年4月16日施行）

- ・クマ類（ツキノワグマについては、徳島県、香川県、愛媛県及び高知県の個体群以外の個体群）を追加

※「狩猟読本」の「Ⅱ 狩猟に関する法令」の「2 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」（P8～P38）は、必ず一読してください。

○東京都における狩猟の制限等について

- ・ツキノワグマの狩猟による捕獲を禁止
- ・青梅市、檜原村及び奥多摩町において、ニホンジカの狩猟期間は11月15日から翌年2月末まで



環境局 HP

※東京都における狩猟鳥獣の種類や狩猟期間、捕獲制限等については、環境局 HP をご確認ください。

○緊急銃猟制度について（令和7年9月1日施行）

- ・人の日常生活圏にクマ等が出没した場合に、地域住民の安全の確保の下で銃猟を可能とする。

<https://www.env.go.jp/nature/choju/effort/effort15/doc/low.pdf>

2. 狩猟等に伴う事故について

狩猟等に伴う事故は後を絶たず、死亡事故も毎年発生している状況が続いている。

大日本猟友会のまとめによると、令和4年度は他損事故が11件、自損事故が263件報告された。

狩猟等に伴う自損事故及び他損事故の件数【(一社)大日本猟友会資料】

年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
他損	19	14	11
自損	301	244	263
計	320	258	274

○銃器による事故

<事故原因>

- ・「矢先の確認不足による誤射」、「転倒等に伴う猟銃の暴発」、「銃器の基本的な取扱いの不徹底」など

<事故防止>

- ・「矢先の確認」、「脱包・点検の励行」、「銃器の正しい保持」、「同行者の行動確認」などについて、厳に適切に実施することが重要
- ・威力が大きく射程距離の長いライフル銃等を使用する場合は、「矢先の確認」、「バックストップ（安土）の確保」等についてより一層慎重を期すことが必要

<事故事例>

- ・令和4年11月
カモ猟を実施中、木の枝に引っかかった散弾銃を外そうとした際、銃が暴発し弾が右手に当たり重症。
- ・令和4年8月
上にいたカラスに向けて空気銃を1発発射させたところ、約2、3m先を横切った被害者の頭部に命中し重傷。
- ・令和2年6月
駆除隊員がシカと思って2発を発砲し、同じく駆除隊員の被害者を誤射し死亡。

○銃器以外の事故

<事故原因>

- ・「銃猟に用いる猟犬による咬みつき」、「わな猟において捕獲した鳥獣による逆襲」による狩猟者自身や同行者、周辺住民、ペットへの傷害など。

<事故防止>

- ・猟犬の訓練・回収や行動把握、個体識別など、猟犬の管理の徹底
- ・止めさしや見回り時等における捕獲した鳥獣による逆襲に対する十分な警戒

<事故事例>

- ・令和4年10月

くくりわなにかかったイノシシに刃物で止めさしを行った際、くくりわなのワイヤーが切れ、イノシシに左足ふくらはぎを噛まれ軽傷。

- ・令和4年12月

錯誤捕獲されたカモシカを放獣するために脚をくくりわなから外したところカモシカが逃げずに襲ってきて、両足を縫う大ケガを負った。

- ・令和4年12月

巻きがりによる銃猟を行った際、猟犬2頭が所有山林内で花木採取をしていた被害者の頭、肩、足首等を咬み、重症を負わせる。

狩猟等に際しては、“注意しすぎ”ということはありません

いつでも、どんな状況でも、何よりも「安全第一」！！

3. 感染症等について

○感染症について

動物由来の感染症は、動物の血液や糞便等から直接的に又は虫などの小動物を介して間接的に人に感染する。状況によっては、重症化して死に至る場合もあることから感染症対策には十分留意しなければならない。（狩猟読本 P271～P274 参照）

<感染症の予防について>

- ・ 野外では肌の露出を抑える（長袖、長ズボン、手袋等）。
- ・ 鳥獣の血液や唾液、排泄物に直接触れない。
- ・ 現地で生水を飲まない。
- ・ 特に鳥獣に触れる時には、ビニール等の手袋、マスク、ゴーグル等により粘膜や傷口を十分保護する。

(参考)

- ・ 高病原性鳥インフルエンザ

令和7年から令和8年シーズンは、家きんでは24件(令和8年5月25日時点)、野鳥では、167件(令和8年5月25日時点)発生している。

- ・ エキノコックス症

北海道のほか、愛知県知多半島で定着していると推測される

- ・ CSF（豚熱）ウイルス

令和7年度においては、25県でCSF感染が確認されている。東京都においても、これまで八王子市、青梅市、あきる野市、日の出町及び檜原村で感染が確認されている。

※少しでも体調に異変を感じたら、専門医等を受診してください。

次回の更新年度は、「令和11年度」です

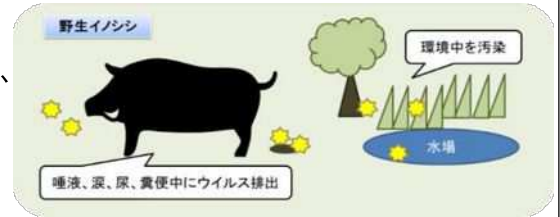
狩猟者のみなさまへ

～豚熱対策のお願い～

- ・イノシシで豚熱（旧称：豚コレラ）が発生すると、**その地域のイノシシ肉の利用が制限される可能性**があるなど、**狩猟にも大きな影響**があります。
- ・イノシシで豚熱の感染が「ない地域では**清浄性維持**」・「ある地域では**早期の清浄化**」のために！
- ・皆さん一人一人の、洗淨・消毒対応が重要です！！

ウイルスがいる場所

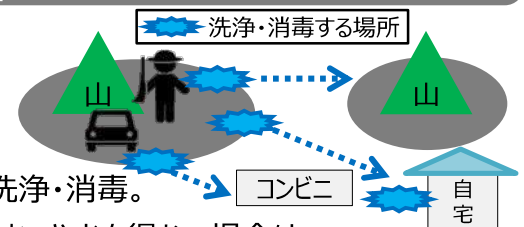
- **豚熱感染イノシシが確認された地域は特に注意が必要です。**
- 感染したイノシシは糞便中などにウイルスを排出し、環境中(土壌、植物など)を汚染します。
- 環境中にウイルスがいる山に入ると、靴、車両のタイヤ、猟具等に付着して豚熱ウイルスを拡散させるおそれがあります。



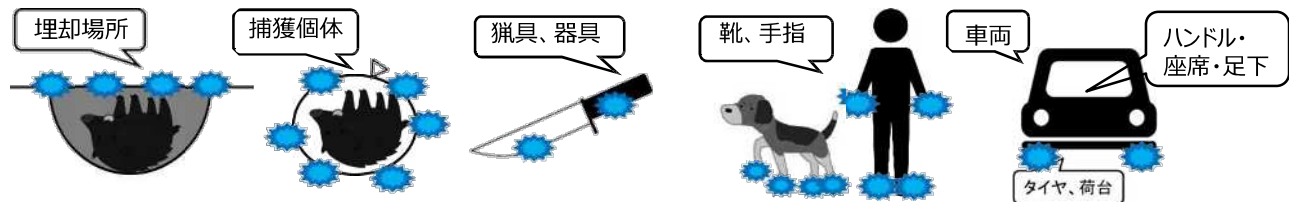
感染を広げないために必要な行動

いつ、何をすればいいの？

- 狩猟した後、大きく移動する際に「**洗淨**」・「**消毒**」を実施。
(具体的には、別の山へ移動するとき、山を降りるとき、移動途中でコンビニなどに立ち寄るときなど。)
- 自家消費用の解体時には、**使い捨て手袋、衛生的な着衣** (レインコート、防護服等) を使用。※レインコートは使い捨て又は洗淨・消毒。
- 解体後の内臓等は、**放置せず二重に袋につつまみ衛生的に処理**するか、やむを得ない場合は消毒等を適切に行い、公衆衛生の確保等に十分に配慮した上で適切に埋置する。
- 豚熱感染確認区域から、自家消費用を含む肉等を持ち出さない。
※「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」に従ってジビエ利用する場合は除く。
- 自宅に帰ってから特に念入りに「**洗淨**」・「**消毒**」を実施。次の猟場にウイルスを持ち込まない。



消毒のポイント (場所、ものなど)



洗淨・消毒の方法

● 靴の裏、タイヤ周り

→ブラシ・水などで土などの汚れを落とし、消毒する。

ウイルスは肉や血液だけではなく、糞尿、唾液等が混じっている土などにも含まれている可能性があります。靴裏やタイヤの溝の土などをブラシ等を使いながら逆性石けん液などで洗い流し、確実に洗淨・消毒します。

● 器具 (ナイフなど)

→ブラシ・水などで血液などの汚れを落とし、消毒する。

● 消毒方法

→アルコールスプレーや逆性石けん液等を噴霧器、じょうろ等でかけて行います。

手指や衣服、猟具・ナイフなどで消毒薬のニオイや薬の残存が気になる場合はアルコールで。

※消毒薬は、薬局・ドラッグストア等で販売されています。



※事業等で、高リスクな場所を複数訪問する場合等での衛生対策は自治体担当部局の指示に従ってください。

※死亡イノシシ発見時は、接触を避け、自治体で検査等を行う可能性があることから、各自自治体へ連絡してください。

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【簡易版】 ※一部抜粋

■本手引き【簡易版】について

野生イノシシの捕獲作業を実施する際に、CSF・ASFに対する効果的な防疫措置を説明する目的で作成された「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【簡易版】」の一部を抜粋したものです。

詳しくは環境省HP「野生イノシシにおけるCSFの確認に伴う環境省の対応について」(http://www.env.go.jp/nature/choju/infection/infection_swine.html)から手引き本体を確認してください。

■区域区分

捕獲場所が、以下のどの区域区分かを確認してください。※東京都はA区域です。

A 区域

CSF の感染確認都道府県又はそこに隣接し、捕獲された野生イノシシのサーベイランス強化区域を設定することとされた都道府県

B 区域

A 区域以外の都道府県

1 事前準備 (A 区域、B 区域ともに防疫措置を実施する)

① 持ち物チェックリストを参考に、必要な資材等を準備する。

品 目	数 量	備 考
防護服 (感染防護服)	人数分 × 見回り 地点数 + 予備	基本的に使い捨ての防護服 B 区域での捕獲は雨合羽等で代用可
薄手ゴム手袋 (内側)	多めに用意	作業中は手袋を二重に装着
厚手ゴム手袋 (外側)	多めに用意	外側手袋は、作業場所ごとに交換する
長靴	人数分	作業する時に履く
バケツまたはコンテナ	長靴が入る数	長靴の消毒・車内保管用
消毒薬の噴霧器	1 個以上	噴霧器の容量は 4 L 程度が望ましい
アルコール・スプレー	2 本以上	1 本は車内で、1 本は作業時に使用
運搬用カゴ	1 個以上	必要な器具の持ち運びに利用
ブラシ等	1 本以上	靴底、わな、タイヤ等の泥落としに利用
ゴミ袋 (大・小)・ビニール袋等	多めに用意	現場での荷物置場として利用
ティッシュ・紙タオル類	1 箱以上	器材に付いた血液等のふき取りに利用
採材セット ・ ナイフ等の採材に用いる道具 ・ 試験管 ・ チャック付きポリ袋 2 種 ・ クーラーバックまたはクーラーボックス ・ 保冷剤 ・ 国連規格準拠容器 ・ 血液を受けるバット等	見回り地点数 + 予備 1 頭につき 1 本使用 1 個以上 適宜 必要数 1 個以上	血液が密閉できるもの 検体の保管・持ち運び等に利用 消毒できるものを使用
記録用品	1 個以上	記録用紙、筆記具、カメラ、メジャー等
油性フェルトペン	1 本以上	
ブルーシート、厚口ビニール袋、 フレコンバック等	見回り地点数 × 2 + 予備	イノシシを搬出する場合に使用 二重に包むため 1 か所で 2 枚必要
止め刺し用の道具、スコップ等	必要数	

② 消毒薬の補充

- 1) 噴霧器に適切な濃度に調整した消毒薬を補填
- 2) スプレー容器に消毒用アルコールを補填

(参考) 消毒薬について

- 消毒薬の吸引等防止ため、マスク・保護メガネを着用する。
- 効果的な逆性石鹼の使用では、器具等に付着した汚れを落としてから消毒することや、定期的に消毒薬を交換する。



消毒薬の希釈

③ 資材等の積み込み

- 1) 荷台に汚染防止用のシート等を敷き、整理して準備物を積み込む。

2 現場到着・準備 (B区域でも防疫措置を実施することが望ましい)

① 手袋等の着用

- 手袋は二重に装着する。内側のゴム手袋は洋服の袖口を覆うように着用する。

② 長靴の着用・消毒

- 前回の汚れでウイルスを持ち込むことがないように、長靴を噴霧器で消毒する。

③ 作業に必要な資材の準備

- わな設置地点での作業に必要な器具、防護服、交換用の手袋、アルコール・スプレー、消毒薬の噴霧器を運搬用カゴ等に入れる。



手袋の装着
(内側の手袋で袖口を覆う)



足元の消毒



資材一式をカゴ等に整理し、
運搬する

3 わなの設置・餌付け・見回り (B区域でも防疫措置を実施することが望ましい)

① わなの消毒

- わなを移設又は撤去する際は、逆性石鹼で消毒する。
- 運搬用カゴ等の荷物はビニール袋等を敷き、その上に置く。

② 手袋の交換

- 手袋は、破れたとき、直ちに交換する。
- 移動する時、二重手袋の外側の手袋を交換する。

4 捕獲・止め刺し (B区域でも防疫措置を実施することが望ましい)

イノシシの体表や周辺環境、作業従事者や器具等も汚染されるため、特に以下の点に注意する。

■ 使用した器具は、十分に消毒する。

① 使用する機材等の消毒

- わな本体は、土や汚れをブラシ等で落とす。移設又は撤去の際に消毒する。
- くくりわなは、消毒薬でしっとりするまで噴霧し、箱わなは、全体を噴霧器等で消毒薬を噴霧する。
- 消毒したくくりワナ等の機材は、ビニール袋等に入れて持ち帰り、帰宅後、改めて消毒する。
- 銃は、使用後にアルコールで湿らした紙タオルで拭く等の消毒を行う。
- 猟犬は、体表及び足裏の泥汚れ等を十分に落とす。可能であれば、体表、特に足裏に消毒薬を噴霧し、消毒することが望ましい。
- 止め刺し用の機材は、使用する毎に紙タオルで血液を拭き取った上で、アルコールを噴霧して消毒する。
- 使用した刃物はビニール袋等に入れ、持ち帰った後は適切に処理する。

5 捕獲個体の処理・消毒 (B区域でも防疫措置を実施することが望ましい)

捕獲個体の処理は、原則として各自治体の指定する処理方法に従う。

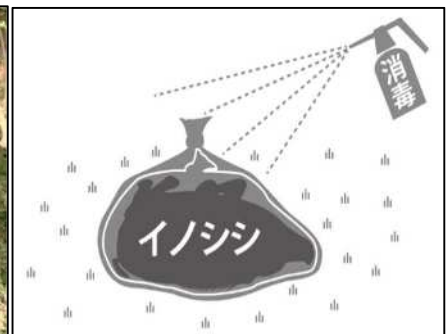
① 捕獲個体の処理

現場から運搬する場合

- 1) 消毒薬の噴霧により死体を消毒する。
- 2) 厚手のビニール袋やブルーシートで二重に包む。
- 3) 血液や糞便等が漏れ出さないようにする。
- 4) ビニール袋やブルーシートの表面を消毒し、運搬する。



ブルーシート等で二重に包む



イノシシを包んだビニール袋等の表面を消毒する

現場で埋却を行う場合

- 1) 野生動物が掘り返したり、風雨等により容易に捕獲物等が露出しないくらいの深さに穴を掘った上で右の手順で埋却する。



1) 穴に消石灰を入れる



2) 死体を入れて、消石灰をまく



3) 土で埋却する



4) 埋却後、表土に消石灰をまく

② 捕獲場所周辺の消毒

- 1) 捕獲したイノシシを止め刺しした地点等イノシシがいた地点の半径 1 m の範囲を、地表面が湿るまで消毒薬を噴霧して消毒する。
- 2) イノシシの血液や糞尿等が付着した地点、くくりわなで捕獲されたイノシシが動き回った範囲、採材のためにイノシシを移動させた範囲も同様に消毒する。
- 3) 可能な場合、消毒液の散布に加えて、消石灰を散布する。

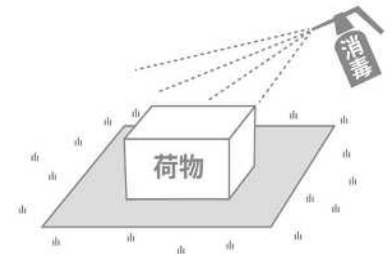
③ 使用した器材の消毒

- 使用した器材にアルコールを噴霧し、十分に消毒する。



④ 荷物置き場の撤収

- 1) 運搬カゴ等を置いている荷物を消毒し、持ち上げる。
- 2) 地面に敷いていたビニール袋の裏面（地面との接触面）を触れないように回収し、ゴミ袋に入れる。
- 3) ゴミ袋の口及び周囲を消毒する。



撤収にあたり、荷物を消毒する

⑤ 回収現場からの退出

- 靴の底の泥や落ち葉等をブラシ等で取り除いてから、長靴と使用したブラシを消毒薬の噴霧器で消毒し、捕獲・回収現場を離れる。

6 運搬（B区域でも防疫措置を実施することが望ましい）

① 運搬時の確認・消毒

- 1) 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏れていないか確認してから運搬する。
- 2) 運搬中、ブルーシート等が破れ、イノシシの血液等がこぼれた場合は、その場所に消毒薬を噴霧して消毒する。
- 3) 消毒後、外側手袋を交換する。
※ 運搬用ソリ等を使うことで、ブルーシートの破損等を防ぎ、安全に運搬することができる。

7 駐車場到着・移動（B区域でも防疫措置を実施することが望ましい）

① 手袋の消毒等（駐車場所到着時）

- 1) 運転手等最初に車体に触れる必要がある作業者は、外側手袋をアルコール・スプレーで消毒する。
- 2) 外側手袋を外し、内側手袋の上からアルコール・スプレーで消毒してから、車のドアを開ける。

② 捕獲個体と荷物の積み込み

- 1) 車両の荷台等に、汚染防止用にブルーシート等を敷く。
- 2) イノシシを包んだブルーシート、猟具、器具等は、全て改めて消毒してから積み込む。
- 3) 消毒したゴミ袋はさらにゴミ袋に入れて二重にし、再度周囲を消毒して積み込む。

③ 猟犬の消毒

- 1) 体表及び足裏の泥汚れ等を十分に落とす。可能であれば、体表、特に足裏に消毒薬を噴霧し、消毒することが望ましい。
- 2) リード等の器具を消毒薬で消毒した上で、荷台に乗せる。

④ 車両の消毒

- 1) タイヤとタイヤハウス内は、ブラシ等で土や汚れを落とす。
- 2) 車両で土や汚れが付いた部分を中心に、消毒薬の噴霧器で消毒する。

⑤ 全身、手袋、長靴の消毒、乗車

- 1) 長靴の泥、落ち葉等をブラシ等で取り除く。アルコール・スプレー等で全身を消毒し、作業靴等に履き替える。
- 2) 長靴と使用したブラシを消毒薬の噴霧器で消毒し、ビニール袋等に入れる。
- 3) ゴム手袋を外し、アルコール・スプレーで手指を消毒する。
- 4) 作業靴等の裏とドアノブをアルコール・スプレーで消毒してから、乗車する。

【内側手袋の外し方】

- ・利き手側の手袋の外側を持ち、裏返ししながら裏表に外す。
- ・手袋を脱いだ利き手で、反対側の手袋の内側から裏返すように外す。



8 帰宅後の対応（B区域でも防疫措置を実施することが望ましい）

① わな等の器具の消毒

- 1) バケツ等に消毒薬を入れ、猟具や器具、長靴を漬けて消毒する。その後、十分に水洗いする。
- 2) ソリ等のイノシシ運搬器材等大型のものは消毒薬の噴霧後よく水洗いする（死体を取り扱った場合はB区域でも実施）。



② 使い捨て資材の適切な処理

- 1) 使い捨て資材を入れて、ゴミ袋の口と外側を消毒する。
- 2) 各自治体のルールに従い、適切に処理する。

③ 猟犬の洗浄・消毒

- 1) 犬の全身を良く水洗いする。
 - 2) バケツ等に消毒薬を入れ、リード等の道具を漬けて消毒する。
 - 3) その後、十分に水洗いする。
- ※ A区域で使用した猟犬は、当面の間、B区域での使用を自粛する。

④ 入浴・作業着の洗浄

- 帰宅後は、入浴して体を十分に洗う。
- 作業で着用した衣服等は毎回洗濯する。

⑤ 養豚関連施設への立ち入り自粛

- 当面の間、養豚関連施設への立ち入りを自粛する。

※ 死亡イノシシを発見した際の防疫措置（A区域・B区域ともに共通）

- ① 死亡個体を発見した時は、発見場所の市町村に通報し、その取り扱いについて指示を仰ぐ。
- ② 死体の一部が白骨化、内臓等が食い荒らされている。死体が水中にある、などの死体は検査材料として適さない。このような死体を発見した場合や検体採取が困難な場合には、市町村への通報時にその旨も報告する。



シー エス エフ ※
CSFは人に感染しません。

CSFは、豚・いのししの病気です。

CSF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りません。

CSFにかかった豚のお肉が市場に出回ることはありません。

豚は、と畜場法に基づき、全頭、都道府県等のと畜検査員が異常や疾病がないか検査しています。豚肉は、この検査に合格したものが市場に流通することとなっています。

※CSF: Classical Swine Fever (直訳すれば古典的な豚の熱病となります) の頭文字をとった略称で、豚コレラの国際的な呼称です。



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、他の野生イノシシにつ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消毒薬の使用方法

消毒薬の使用方法は、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もよい。）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。

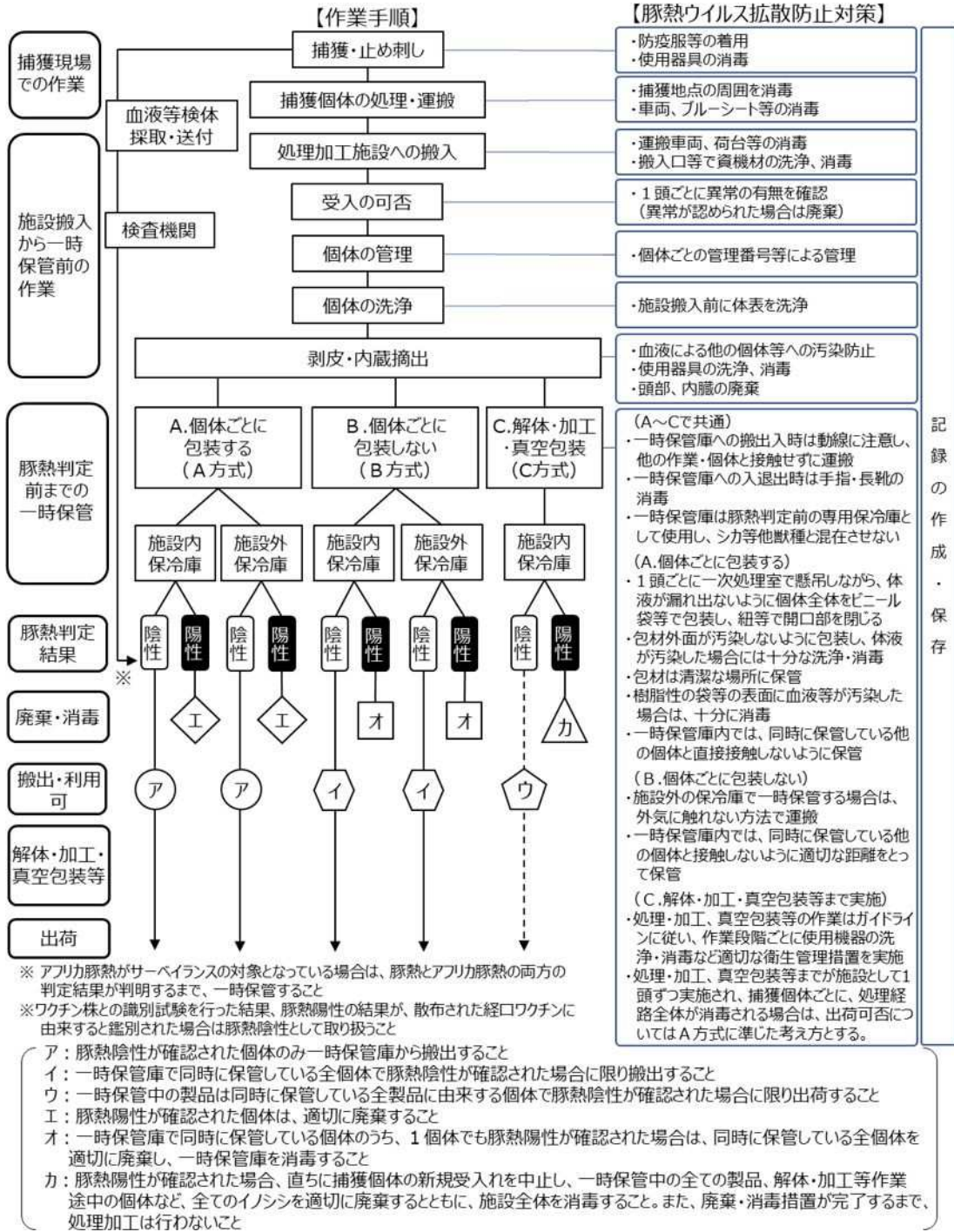
(5) 対応に関する記録・報告

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。

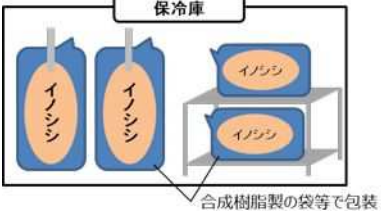
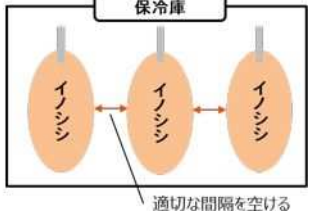
豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための作業手順と豚熱ウイルス拡散防止対策



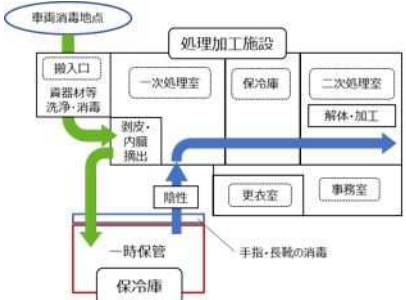
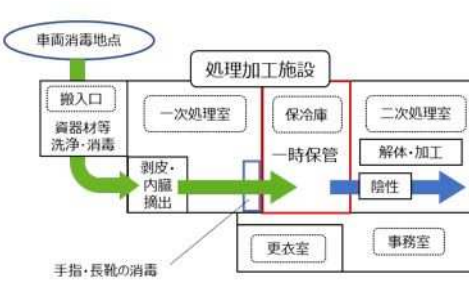
記録の作成・保存

(参考2)

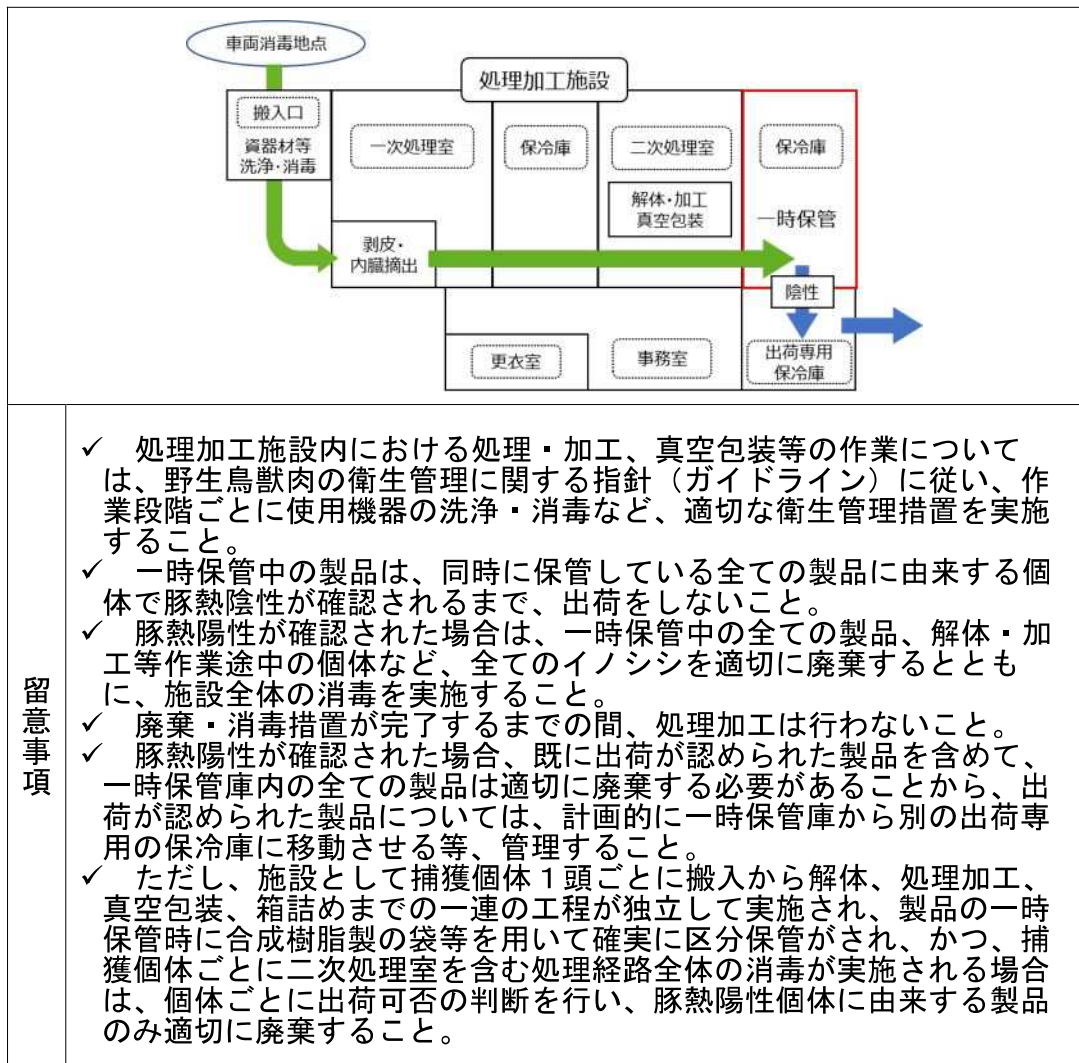
○ジビエ利用の方法 (A・B方式)

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"> ✓ 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。 ✓ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。 ✓ 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。

○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>留意事項</p> <p>(施設内外で共通)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。 ✓ 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しないこと。 	
<p>(施設外)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。 	<p>(施設内)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。

○ジビエ利用の方法（C方式）



(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・包材は清潔な場所で保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
⑧-2 一時保管 (B方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> 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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
⑧ー3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	

死亡野生イノシシ発見時の各市町村連絡先（令和6年4月現在）

	担当部署	連絡先
青梅市	地域経済部農林水産課	0428-22-1111(代)
福生市	生活環境部環境政策課環境政策係	042-551-1718
羽村市	産業環境部生活環境課リサイクルセンター係	042-578-1211
あきる野市	環境経済部農林課農政係	042-558-1849
瑞穂町	都市整備部産業課農政係	042-557-7630
日の出町	生活安全安心課環境リサイクル係	042-588-5068
檜原村	産業環境課	042-598-1011(代)
奥多摩町	観光産業課	0428-83-2295
八王子市	産業振興部獣害対策課	042-620-7375
町田市	経済観光部農業振興課	042-724-2166
日野市	環境共生部環境政策課	042-514-8298
多摩市	環境部環境政策課	042-338-6831
稲城市	産業文化スポーツ部経済課農政係	042-378-2111(代)
立川市	環境資源循環部ごみ対策課	042-531-5517
武蔵野市	環境部 環境政策課	0422-51-5131 (代) 0422-60-1842 (直通)
三鷹市	○道路、宅地、公園、河川で発見した場合 生活環境部環境政策課 ○農地で発見した場合 生活環境部都市農業課	0422-29-9612 (直通) 0422-29-9616 (直通)
府中市	生活環境部資源循環推進課	042-335-4400
昭島市	環境部 環境課環境保全係	042-544-4334
調布市	環境部ごみ対策課	042-306-8200
小金井市	環境部環境政策課環境係	042-387-9817
小平市	環境部資源循環課	042-346-9535
東村山市	環境資源循環部環境政策課	042-393-5111(代)内線3482
国分寺市	建設環境部環境対策課収集係	042-300-5300
国立市	生活環境部環境政策課環境政策係	042-576-2111(代)
狛江市	環境部環境政策課	03-3430-1287
東大和市	市民環境部環境対策課ごみ減量係	042-563-2111(代)内線1241
清瀬市	市民環境部環境課環境政策係	042-497-2099
東久留米市	環境安全部ごみ対策課	042-473-2117
武蔵村山市	協働推進部産業観光課農政係	042-565-1111 (内線：226)
西東京市	みどり環境部ごみ減量推進課	042-438-4043 (直通)

狩 猟 者 の 皆 様 へ

～安全で衛生的なジビエを提供するためにガイドラインを守りましょう～

イノシシやシカなどの野生鳥獣は、人に感染する寄生虫やE型肝炎ウイルスなどの病原体をもっており、野生鳥獣肉の取扱いには注意が必要です。



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）【主なポイント抜粋】

狩猟者のための野生鳥獣の取扱いに関する衛生管理のポイント

- 作業時は感染防止のため、グローブを着用し、器具を消毒しましょう。
- 狩猟した野生鳥獣に関する異常の有無を確認、記録しましょう。
- 異常があった個体は食用にせず、全部廃棄しましょう。
- やむを得ず屋外で内臓摘出する場合、衛生的に行い、内臓の異常の有無を確認、記録しましょう。

なお、屋外で摘出された内臓は食用にせず、全部廃棄しましょう。

- 捕獲から搬入まで情報の記録を作成し、食肉処理業者に正確に伝達しましょう。また、記録は一定期間保存しましょう。（裏面参照）

野生鳥獣肉を調理する場合（自家消費を含む）の注意点

- 中心部まで火が通るようしっかり加熱しましょう！
- 生食、不十分な加熱で食べては絶対ダメです！



野生鳥獣の食肉加工等の食用利用は保健所に相談を！

- 食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が求められます。
- 業として野生鳥獣の食肉加工等を行う場合は、食肉処理業の営業許可が必要で、飲食店への販売等、食用利用を検討している方は、実施前に必ず最寄りの保健所にご相談ください。

〈お役立ち情報〉

・カラーアトラス：シカ・イノシシの内臓等における正常・異常写真
<https://www.mhlw.go.jp/content/001455714.pdf>

・小規模ジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000513248.pdf>

東京都保健医療局健康安全部
食品監視課乳肉水産担当
電話：03-5320-4413

【食品衛生の窓】
<https://www.hokeniryoy1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/niku/jibie/guideline.html>

食肉処理施設へ伝達すべき事項

※ この用紙をコピーして、そのまま記録様式として活用することも可能です。

1. 捕獲に関する情報 捕獲獣種：イノシシ シカ その他()

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名	番号
捕獲者の健康状態	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状：有/無	
止め刺し者名、健康状態	氏名	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状：有/無
捕獲日時	令和 年 月 日() 時 分	
捕獲場所	市/町 地形	
捕獲時の天候	天気：	
捕獲方法	銃/箱わな(檻)/くりわな/その他()	
被弾または止め刺し、電気ショッカー行使部位	頭部/頸部/胸部(心臓)/腹部/耳の後ろ/その他()	
くりわなのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他()	
損傷の有無	有/無 損傷部位()	
放血用ナイフの消毒	消毒方法：アルコール/火炎	
放血の状況	放血：有/無、開始時刻： 時 分、場所： 心臓が動いている状態で頸動脈又は腕頭動脈を切断した： はい/いいえ 放血液の性状：異常なし/異常あり()	
放血後の体温	触診：高温/異常なし/低温 温度計測定： °C(計測部位：) (※異常温度の目安：イノシシ 42°C、シカ 40°C)	
内臓摘出の状況	摘出：有/無、開始時刻： 時 分、場所：	
運搬時の冷却状況	冷却：有/無、開始時刻： 時 分、方法：	
施設(または移動式解体処理車)への搬入日時	月 日 時 分	
その他特記事項		

2. 個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合：妊娠 有/無)	
推定年齢	歳前後	
体重	kg	
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)	はい/いいえ
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)	はい/いいえ
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がある	はい/いいえ
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい	はい/いいえ
	脱毛が著しい	はい/いいえ
	痩せている度合いが著しい	はい/いいえ
	大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる	はい/いいえ
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られる	はい/いいえ
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる	はい/いいえ
	下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている	はい/いいえ
その他、外見上明らかな異常がある	はい/いいえ	

*異常が認められた個体は、食用とせず全部廃棄してください。

*この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。

無線機はルールを守って、 正しく使いましょう。



デジタル簡易無線（登録局）の利用が便利です。

- ・ 個人的な通信や企業等における業務通信に使用可能です。
（狩猟、レジャー、有害鳥獣捕獲やイベント等の事業など様々な通信が可能です。）
- ・ 無線従事者免許の取得が不要です。
- ・ 簡単な登録手続きで使用が可能です。
- ・ 通信相手に制限がありません。
- ・ 無線機の登録人以外の使用（レンタル）が可能です。（要届出）
- ・ 識別信号は無線機が自動で送ります。
（アマチュア無線のようにコールサインを音声で送る必要はありません。）



※その他、山間部でも比較的つながりやすい150MHz帯アナログ簡易無線（免許局）を使用できます。

簡易無線の使用にあたっての手続きについては、
関東総合通信局 無線通信部陸上第三課(電話03-6238-1785)に
お問い合わせください。

社会貢献活動でアマチュア無線が使用できるようになりました。

- ・ ボランティア活動や国や地方公共団体等の施策で共助を背景とする地域における活動等にアマチュア無線を使用することが認められることとなりました。
（令和3年3月10日、電波法関係省令等の改正）
- ・ これにより、鳥獣被害対策事業等の活動に関する通信にも、アマチュア無線が使用できるようになりました。
ただし次の事項に注意願います。

- ・ 社会貢献活動であったとしても、企業等の営利法人等の営利活動では、アマチュア無線は使用できません。
- ・ 無線従事者免許と、アマチュア無線局免許が必要です。
- ・ 通信のはじめや10分程度に1回は、コールサインの送が必要が必要です。
- ・ 使用区別（バンドプラン）を守ることが必要です。
- ・ 電話用チャンネルを使用して下さい。なお、チャンネルは占有できません。

お問い合わせ先：

総務省 関東総合通信局 電波監理部電波利用環境課

TEL：03-6238-1939

<https://www.soumu.go.jp/soutsu/kanto/>

詳しくは、電波利用
ポータルへ！



2025.04

狩猟用発信器（ドッグマーカ等）は、技術基準に適合している「技適マーク」の表示がある機器をご使用ください！

電波法で定める技術基準に適合しない狩猟用発信器の電波は、重要無線や他の無線に妨害を与える場合があります。

技適マークあり

技適マークなし



列車無線などを妨害

⚠ 不法電波は罰せられます。

【不法開設】

■電波法では、無線局を開設する場合、電波法令で定める微弱な電波を発射する無線機や技適マークがある狩猟用発信器等を除いて、総務大臣の免許を受けなければなりません。総務大臣の免許を受けずに無線局を開設した場合は、1年以下の拘禁刑または100万円以下の罰金に処せられることがあります。（電波法110条）

【重要無線通信妨害】

■警察や消防などの重要無線通信の機能を妨害した場合は、5年以下の拘禁刑または250万円以下の罰金に処せられることがあります。（電波法108条の2）



銃砲所持者の皆様へ

暴発、誤射連続発生!!



狩猟中に暴発（静岡県）

令和4年1月、男性（60歳代）は、狩猟仲間と山林でシカ猟を行っていたところ、誤って猟銃の引き金を引いてしまい、自身の左ふくらはぎに被弾して負傷したもの。



（事故防止の基本）

- ・ 暴発を防ぐために、脱包を習慣づけましょう。
- ・ 射撃するときのほかは、用心金の中に指は入れないでください。

シカと間違い仲間を誤射（京都府）

令和4年6月、男性（70歳代）は、狩猟仲間と山中で、有害鳥獣駆除を行っていたところ、仲間の一人をシカと誤認してライフル銃を発射し、同人を死亡させたもの。

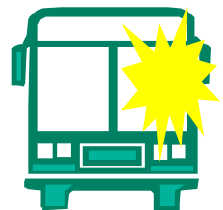


（事故防止の基本）

- ・ 獲物の確認は確実にいきましょう。
- ・ 発射の際は、周りの状況を確認しましょう。

スクールバスに誤射（千葉県）

令和5年2月、男性（50歳代）は、田畑で狩猟をしていたところ、キジを狙って空気銃を撃ったものの、近くを走行中のスクールバスに当たり、車両の乗降口窓ガラスを貫通したもの。負傷者はなし。



（事故防止の基本）

- ・ 最大到達距離を認識し、矢先の安全を確認しましょう。
- ・ 平地での水平射撃、斜面に沿っての撃ち上げ、撃ち下ろしは大変危険です。