

千葉県イノシシ肉処理衛生管理講習会について

南総食肉衛生検査所 ○菅澤 能威 藤後 年彦
藤平 英一 小島 洋一
衛生指導課 吉野 学

1 はじめに

近年、全国でイノシシ等の野生鳥獣による農作物被害が拡大しており、千葉県も例外ではない。そこで、平成19年1月に千葉県及び市町村、関係団体で構成する「千葉県野生鳥獣対策本部」を設置し、防護・捕獲・生息環境整備及び資源活用といった野生鳥獣対策を総合的に推進し、その取り組みの中で、捕獲したイノシシを食用として利用する事業を行うこととした。

この事業を実施するにあたり、食用としてイノシシを処理する際、イノシシはと畜場法（昭和28年法律第114号）に定めると畜検査の対象となっていないため、イノシシ肉は公的な検査を受けることなく取り引きされている。そこで、千葉県野生鳥獣対策本部では衛生的で安全なイノシシ肉の確保を図ることを目的に、イノシシまたはイノシシ肉を食肉用として処理・販売する者に対し、平成20年5月に、衛生的で安全なイノシシ肉の確保を目的とした「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）を制定した。

また、県庁衛生指導課では「千葉県イノシシ肉処理衛生管理講習会及びイノシシ肉処理衛生管理者に関する要領」を策定し、ガイドラインに基づくイノシシ肉の衛生管理に係る知識を習得させるために行う講習会（以下「講習会」という。）及びイノシシ肉処理衛生管理者（以下「衛生管理者」という。）に関する必要な事項を定めた。

食肉処理施設は、食品衛生法に定める営業許可を取得する必要があることから、千葉県食品衛生法施行条例で規定された施設の基準や衛生措置の基準の遵守はもちろんのこと、ガイドラインに盛り込まれていると畜場法に規定された構造設備や衛生措置の基準についても遵守すべきである。

さらに、ガイドラインでは施設ごとに専門的知識を習得した衛生管理者を設置することとしており、平成20年度から県庁衛生指導課主催の講習会により資格を取得することができる。

この講習会は平成20年度以降毎年実施しているが、今回その内容等について、講習会場となったと畜場を管轄する当検査所から業務紹介として報告する。

2 目的

農作物被害を防ぐために捕獲されたイノシシを地域資源として有効利用していくことで、農作物等への被害を効果的に減らすことができる反面、食肉及び内臓の生食によるE型肝炎等の食中毒事例も報告されており、野生獣のイノシシは家畜以上に人畜共通感染症や食中毒等の感染予防に注意を要する。このため、イノシシの肉を安全・安心な食材として利用していくための解体処理に係る衛生管理知識及び技術等について取扱者に修得させる。

3 経緯

従来から、千葉県ではイノシシによる農作物被害等が南総地域に多く、捕獲頭数も多い。この背景から、千葉県野生鳥獣対策本部によりイノシシ肉の有効利用（食用化）への取り組みが図られ、それに伴い県内で最初のイノシシ肉処理施設（食品営業許可施設）が南総地域で誕生するに至った。

ガイドライン制定当初から、受講者の中心は南総地域の当該営業許可施設の従業員や関係狩猟者であることが予想されたため、交通の利便性があり見学等の実習も含め講習に適した場所として、初年度から当検査所管内のと畜場を講習会場にしている。

講習会は主催の衛生指導課、上記営業許可施設を管轄する夷隅健康福祉センター、及び当検査所で協力し担当を分担して実施している。

4 講習内容

- (1) 千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン
- (2) 解体・解剖実習
- (3) 公衆衛生（食肉衛生学）
- (4) イノシシ肉処理の衛生管理に関すること（衛生法規）

⇒ (1) は衛生指導課、(4) は夷隅健康福祉センター、(2) (3) を当検査所で担当した。

なお、講習修了者には修了証が交付される。（当該食肉処理施設の食品衛生責任者で、かつ年度を追って2回受講した者が「イノシシ肉処理衛生管理者」の資格を取得することができる。）

5 講習開催状況

平成20年度（1回：平成21年3月17日） 受講者数 12人

平成21年度（1回：平成21年9月8日） 受講者数 18人

平成22年度（2回（同一内容）：平成22年9月7、16日）

受講者数 1日目28人、2日目24人

6 まとめ

初回の講習から100%に近い出席率で、年々受講者が増加している。特に今年度は、北総地域等、全県から参加者が集まったことから、イノシシ肉の食用化についての関心の高まりが伺えた。今後、受講者の増加による講習会の実施方法や講習内容の充実化を検討する必要がある。

また、イノシシ肉は有害獣であったイノシシを有効利用した新たな特産品として、今後も販売される予定であることから、県では講習会などを通じて関係者に対し指導・助言を行い、イノシシ肉の衛生確保に努めていきたい。