

解体処理の前に

ジビエの衛生管理は「捕獲」から始まる！

ジビエの品質は、捕獲時の扱い方から決まるといわれます。ターゲットの観察から捕獲・止め刺し・放血・運搬に至るまで、ガイドラインに基づく注意点を理解した上で、安全でおいしい素材を提供しましょう。

捕獲時の疑問 Q&A

～ やって良いこと悪いこと ～

Q 捕獲をするには資格が必要？

A…▶ ○ はい、必要です。

野生鳥獣の捕獲や狩猟をするためには、第一種銃猟免許、第二種銃猟免許、わな猟免許、網猟免許といった狩猟免許を取得することが必要。狩猟免許試験は、種類ごとに各都道府県で毎年複数回実施されています。免許取得後は出猟したい都道府県で狩猟者登録を行い、猟友会などの地域団体に参加して狩猟しやすい環境を作りましょう。また、銃所持の許可も必要です。



Q 怪我をしている動物でも食用に使える？

A…▶ △ 症状により、使える場合と使えない場合があります。

健康な動物のみ食用となります。限局的な怪我はその部分のみ廃棄となります。大きな外傷や病気があるものは使えません。足取りがおぼつかない、挙動に異常がある、顔面などに異形がある、ダニ類などに寄生、脱毛、痩せ過ぎ、大きな外傷、多くの部位で膿瘍や水ぶくれやただれ、尻周辺の下痢による汚れなどを確認しましょう。捕獲前、捕獲後の生きている状態での「健康であること」の観察が重要です。



Q 銃殺以外にも止め刺しの方法はある？

A…▶ ○ はい、あります。

わなで捕獲した野生動物にとどめを刺す「止め刺し」には、いくつか種類があります。一発弾を使用する銃殺やナイフなどの刃物で心臓や頸動脈を刺す刺殺が主流ですが、プリチャージ式空気銃を使って頭を狙撃する方法や電気ショックで感電させる方法もあります。取得する免許や狩猟区域、狩猟方法に合わせて、突進による事故等に気をつけながら行いましょう。

Q 放血のために切る位置は、大動脈？

A…▶ ○ はい、大動脈です。

放血は肉質を左右します。動脈を切り、心臓の拍動により放血させます。心臓から出ている動脈を切開します。

屋外で行う場合、使用前のナイフはアルコールを染み込ませた布やスプレー、または火炎で消毒をしましょう。個体を扱う場合は一頭ごとにナイフを洗浄するか、複数のナイフをと体ごとに交換して二次感染を防ぎましょう。放血後はすぐに体温を調べ、正常で健康なと体のみ食肉として利用できます。



Q 放血後、川の水で血を洗い流してもいい？

A…▶ ✕ いいえ、いけません。

と体に付着している細菌等によって開口部より汚染されます。屋外の洗浄場などで、施設搬入前に体表の付着物を流水で丁寧に洗います。また、洗浄水が放血時の開口部に入らないように、脚をくくって頭が下になるように吊るします。解体作業時の汚染拡大を防止するため、きちんと水切りをして体表の洗浄水はできるだけ除去しましょう。



Q 複数の個体を搬送するときに気をつけることはある？

A…▶ ○ はい、あります。

複数の個体を運搬する際は、と体同士が接触しないようにします。一頭ずつシートで覆うなどの配慮が必要です。運搬用車両の荷台は血液やダニなどによる汚染を防ぐため、使用前後に必ず洗浄しましょう。捕獲後は処理加工施設に速やかに搬入しないといけないため、運搬時間や方法によっては食用として認められない場合もあるので気をつけましょう。



Q 捕獲後の処理加工施設への搬入は何時間以内？

A…▶ △ あくまでも、速やかに。

搬入時間の制限は外気温などに左右されるため、ケースバイケースとなります。また、保冷車などで保冷しながら搬送することで、品質劣化を抑えることができます。なお、自治体や施設によっては搬入時間を規定している場合もあります。地域の状況により異なりますが、1～2時間以内が望ましいです。



**捕獲後は適切な処理を行い、
速やかに処理加工施設へ！**

処理加工施設の作り方 施設設計における留意点

ジビエの処理は、保健所から食品衛生法による食肉処理業の許可を受ける必要があります。衛生管理を徹底するためには、と畜場（とちくじょう）の施設基準であると畜場法も参考にすると良いでしょう。



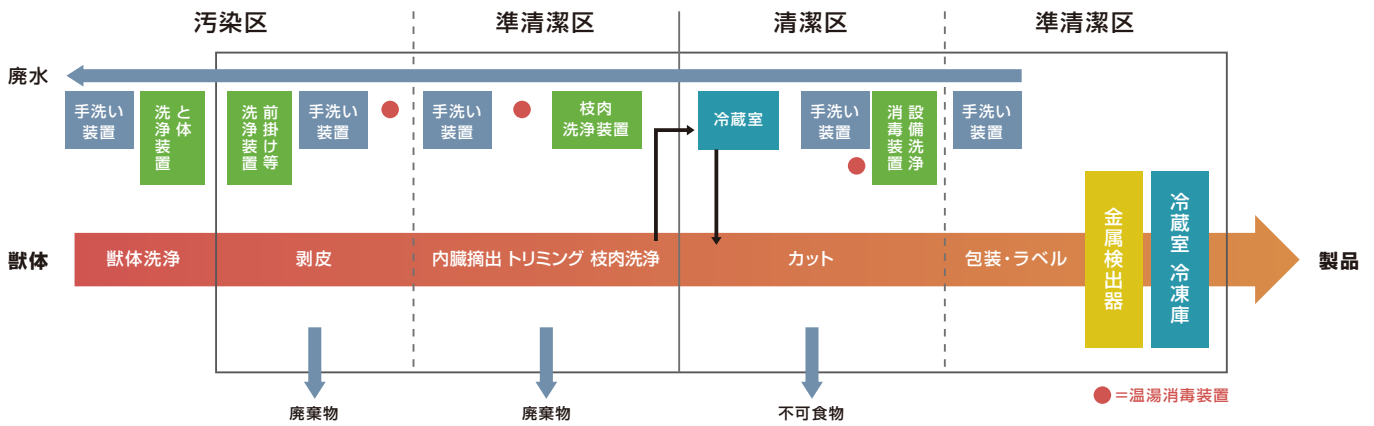
ポイント 1 ゾーニング(区分)

施設内は、それぞれの作業に基づいて分けられていることが条件。剥皮作業を行う「汚染区」→内臓摘出やトリミング作業を行う「準清潔区」→枝肉のカット作業を行う「清潔区」→肉を包装するための「準清潔区」の順に仕切ると、作業の流れがスムーズに。その他、搬入前に体表を洗浄できる場を屋外に作るとよいです。

ポイント 2 照明環境

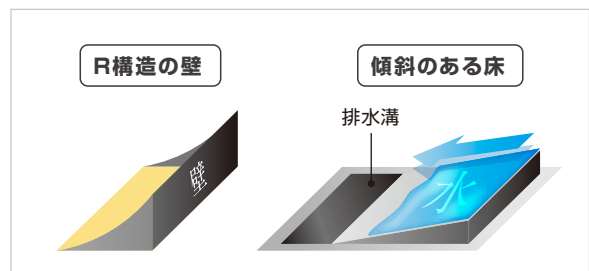
作業台にはスポットライトを設置するなど、明るい環境で作業することが大切。作業台で350ルクス以上、その他の場所は150ルクス以上が目安となります。明るさが足りないと、枝肉やカット肉に付着した被毛を見落としてしまう恐れも。施設内の清潔区の照明は、静電気による埃の落下や付着を防止するためのカバーをつけましょう。

<参考見取り図>



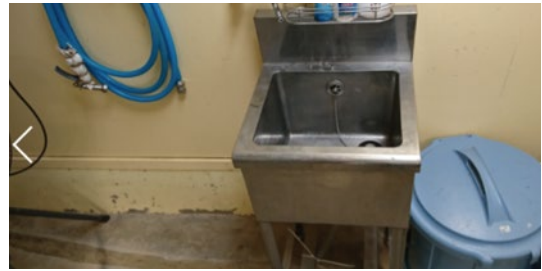
ポイント 3 掃除しやすい構造

毎日作業する場所なので、衛生管理のためには日々の掃除を忘れてはいけません。床と内壁の境界は丸みを帯びている「R構造」にすることで、隅々まで清掃や洗浄がしやすくなります。床は不浸透性・耐腐食性のある材質を選び、排水には水溜まりができないように傾斜をつけるなど、掃除を前提とした施設設計が理想的です。



4 施設の衛生管理

清掃不足によるカビの発生や、埃の蓄積による食品への二次汚染を防ぐためには、掃除や補修といった衛生管理が大事。作業場は作業後に必ず洗浄消毒し、排水溝も皿の裏側まで毎日きちんと洗浄します。壁は床から1mの高さまでは毎日掃除をし、壁の高い部分や天井、照明器具なども定期的に掃除を。破損部の補修や点検も忘れずに行いましょう。



5 機械・器具の管理

処理に使用する機械や器具は食品への二次汚染防止のために洗浄、部品や破損した破片が混入しないように管理すること。使用する洗剤は、保管場所や使用目的などを決めてリスト化。食肉を保管する冷蔵庫の中やドアの開閉部分も、洗浄や消毒をマメに行うように。食品製造における衛生管理の基本となる“7S”（以下の図）も参考にしましょう。

“7S”とは(毎日の欠かせない活動)

整理 …▶ 要らない物を撤去する

整頓 …▶ 置く場所を決め、管理する

清掃 …▶ 汚れがない状況にする

清潔 …▶ 整理、整頓、清掃ができていて、綺麗な状態を保つ

習慣 …▶ ルールを伝え、ルール通りに実施することを習慣化する

洗浄 …▶ 床・器具などは洗浄剤とブラシを使用して洗浄

殺菌 …▶ 器具は83℃以上の温湯につけて殺菌。また、塩素消毒やアルコール消毒を有効に使用



6 手洗い装置

手洗い装置は、ゾーニングのエリアごとに必要。手でノブをひねって水を出す蛇口タイプのものは、手洗い装置とはいえません。足踏みタイプのような手を使わずに水が出て止まる水道、消毒薬入りの液体石けん、ペーパータオル、ペーパータオルを捨てるゴミ箱のセットを設置。また、排水は垂れ流しではなく、排水溝に流れる構造にします。



より便利で効率的な処理のために
衛生管理の救世主
「ジビエカー」



「ジビエカー」って何？

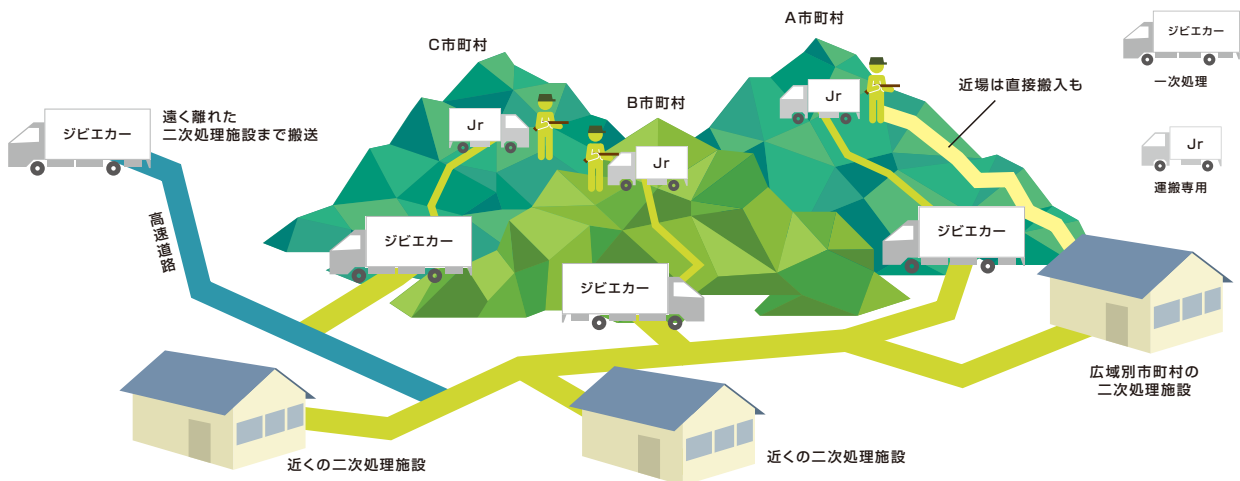
鳥獣被害の改善と消費者に安心・安全なジビエを届けるために、日本ジビエ振興協会と長野トヨタ自動車株式会社が共同開発した移動式解体処理車「ジビエカー」。2013年に計画がスタートし、2016年7月末に完成。2017年9月、高知県梶原町が全国で初めてジビエカーを導入しました。

最大の特徴は、車内で一次処理（洗浄・剥皮・内臓摘出）を衛生的に行えること。捕獲現場での素早い処理が可能になり、運搬の手間や時間も軽減。近隣に処理加工施設のない地域でも役立ち、これまで廃棄されていたシカ・イノシシの利活用率の向上が期待されています。

2018年1月には、2tトラックでは入れない山道や林道まで乗り入れられる小型保冷付ジビエ搬送専用車「ジビエジュニア」も誕生しています。



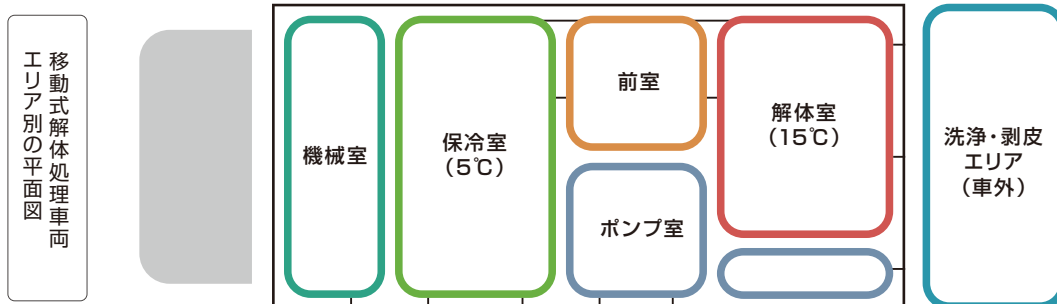
両車の連携により、広範囲のジビエ利活用に貢献



車両の基本構造

2tトラックの荷台部分を解体処理車両として改造。機械室や5℃の保冷室、ポンプ室、解体室などが設置され、厚生労働省のガイドラインに基づく整備が整っています。また、車両購入の際には国からの補助金制度があります。

型式「トヨタ・TKG-XZU695」2tロング 4輪駆動



搭載している機器

83℃以上の熱湯処理煮沸器や高圧蒸気滅菌器、オゾン発生装置、次亜塩素酸ナトリウム水生成装置、温水手洗い装置、次亜塩素酸水シャワーなど、安全管理のための殺菌・洗浄機器を搭載。また、全ての作業の「見える化」を図り、解体室や保冷室などにカメラを設置。画面モニターでの作業確認や、録画記録により安全な処置ができます。



衛生管理の4原則

置かない

と体を床に置かないために、移動式の懸吊レールを設置。解体で使用するナイフはマグネット板に貼り付け、内臓物は解体室ユニットへ。床に直接物を置かないように配慮がされています。



触れない

スイッチ類、全開閉式自動ドア、水、次亜塩素酸水は直接手で触れなくても切り替えられる仕組みに。手洗いも蛇口をひねるのではなく、自動で水が出て止まるようになっています。



持ち込まない

外部汚染を車内に持ち込まないため、と体の洗浄・剥皮は車外の専用エリアで行います。作業前は入口で着替えや手洗いをしっかりと行い、室内にも着替え・履き替え場所があります。



残さない

解体時に出る内臓・皮・頭を入れる「汚物入れ」や洗浄污水を入れる「排水タンク」を設置。地域住民の安全性を考え、排出物をすべて残さずに持ち帰ったうえで適正に処理しています。

