

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
<p>野性動物の肉(猪、鹿等)</p>	<p>・食品安全委員会:畜産物等食品を由来とする人獣共通感染症の発生に係る緊急事態に備えた食品の安全性の確保に関する調査(H16(2004)) http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=cho20050331025&fileId=01-0033%8A%E3%80%80go.jp&ei=l7KeTrKrBaSimQX6tqWOCQ&usg=AFQjCNHyciV8V1L5g0Q4W9hfu_XsStFx4g 家畜、家禽以外の動物(熊や鹿等の野生動物)はと畜場法の対象外とされており、このような衛生検査を受けることなく食用(ゲームミート)にされることがある。過去に熊肉を食した人の寄生虫感染症(トリヒナ)、鹿肉による腸管出血性大腸菌O157感染症なども発生している。</p>	<p>国内外における評価状況、管理状況等</p> <p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・農林水産省 野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉活用編)ー平成23(2011)年3月版 http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual/h23_03/pdf/data4.pdf 捕獲したシカ・イノシシを食肉として流通させる場合には、食品衛生法に基づき、①と殺・解体処理を行う施設については、都道府県等の条例で定められた施設基準に適合し、都道府県知事等から食肉処理業等の許可を受けること、②食肉の処理に当たっての衛生管理は、同法第11条に基づく、食品、添加物等の規格基準及び同法第50条に基づき、都道府県等の条例に定められた管理運営基準を遵守することが必要となる。 ※1 食肉処理業:食用の目的で鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊、山羊以外の動物を殺し、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。</p> <p><海外> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR):「狩猟獣肉中の志賀毒素産生性大腸菌(STEC)のヒトの病原体としての評価」(H21)。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR):「Q&A トキソプラズマに関する消費者へのアドバイス」(2011/6/16) トキソプラズマの感染リスク因子として、生あるいは加熱不十分な狩猟肉及び野鳥肉が挙げられている。 http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_toxoplasmosis.pdf ・米国農務省食品安全検査局(FSIS):ファクトシート「Q&A 農場から食卓までの狩猟肉」更新(2011. 5.27) 米国では、合法的に飼養された狩猟動物の肉のみが市場で販売されている。合法的な狩猟で収穫された動物の肉であっても販売は許可されない。ただし個人での消費はこの限りではない。 http://www.fsis.usda.gov/factsheets/Farm_Raised_Game/index.asp ・欧州連合(EU):欧州規則(EC)No 853/2004 動物由来食品の特定衛生規則について 野生狩猟動物を食肉として市場に出す場合の手順、検査、取扱施設などが定められている(2004)。</p>