

出荷・検査方針

1 イノシシ肉の放射性物質検査

- (1) 食肉加工を目的として勝浦市内のジビエ勝浦並びに君津市内の君津市獣肉処理加工施設、森田解体処理場及び獵協流通君津工場並びに大多喜町内の大多喜町都市農村交流施設並びに鴨川市内の清澄山系ジビエ、Mineoka Gibier 及びカリコミジビエ並びに木更津市内のオーガニックブリッジ並びに茂原市内のジビエ工房茂原並びにいすみ市内のしばジビエの森並びに館山市内のジビエ堂、館山市ジビエ加工処理施設及び館山 ヴィルトファクトリー並びに富津市内の G.B.A.（以下、「処理加工施設」という。）において受け入れたイノシシ肉については、処理加工施設が所在する勝浦市、君津市、大多喜町、鴨川市、木更津市、茂原市、いすみ市、館山市、富津市（以下、「所在市町」という。）が全頭につき自ら又は千葉県内の他の市町村若しくは食品衛生法に基づく登録検査機関（以下、「登録検査機関」という。）に委託して、放射性物質についてのスクリーニング検査を行うものとする。
- (2) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が 50 Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (3) (1) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が 50 Bq/kg を超過した場合は、千葉県が自ら又は国の検査機関若しくは登録検査機関に委託し、放射性物質についての精密検査を行う。
- (4) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100 Bq/kg 以下の場合は、検査したイノシシ個体の肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (5) (3) の検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100 Bq/kg を超過した場合は、処理加工施設において廃棄するものとする。

2 処理加工施設におけるイノシシ個体の受入計画

- (1) 処理加工施設は、市町村と連携し、処理加工施設が受け入れるイノシシ個体の捕獲者について、捕獲者ごとに千葉県内の捕獲を行うことの見込まれる場所、捕獲者の住所、連絡先等を記録した捕獲者台帳を作成し、その写しを所在市町に提出する。記載内容等の変更があった場合は、その都度更新することにより捕獲者の管理を行う。
- (2) 処理加工施設は捕獲者台帳に記載された捕獲者からイノシシ個体を受け入れることとし、所在市町職員は処理加工施設への受入時に立ち会うものとする。なお、所在市町職員の立会いはオンラインによるものでも可とする。
- (3) 所在市町は、処理加工施設から提出された捕獲者台帳を、隨時、千葉県に提出し、両者で情報を共有することで適切な捕獲者の管理を行う。
- (4) 受け入れたイノシシ個体の効率的なスクリーニング検査を行うため、所在市町は、処理加工施設の意向を踏まえ、千葉県と協議の上、月毎に受入計画を作成する。

3 愚理加工施設における管理等

(1) イノシシ個体の受入及び確認

- ① 愚理加工施設は、イノシシ個体を受け入れるに当たって、所在市町の職員の立会いの下、識別のための個体番号を付し、捕獲者、捕獲日、捕獲場所、体重、性別、検査結果等を記録した搬入・処理管理台帳を作成し、その写しを所在市町に提出する。なお、所在市町職員の立会いはオンラインによるものでも可とする。
- ② 所在市町は、愚理加工施設から提出された搬入・処理管理台帳を、隨時、千葉県に提出し、両者で情報を共有することで適切なイノシシ肉の管理を行う。

(2) イノシシ肉の保管・管理

- ① 受け入れたイノシシ個体は、原則として受入日に解体処理を行い、保冷庫で保管する。
- ② 検査の試料採取及び検査機関への持ち込み（送付を含む。）は所在市町の職員が行う。
- ③ イノシシ肉は、検査結果が判明するまで、愚理加工施設で保管・管理を行う。
- ④ イノシシ肉の検査結果において、検査結果が基準値（一般食品 100 Bq/kg）以下である場合は、食用として愚理加工施設から出荷することができる。また、精密検査により基準値を超過した場合は、所在市町の職員が個体番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。

(3) イノシシ肉の出荷計画

イノシシ肉を出荷するに当たり、所在市町及び愚理加工施設は、全てのイノシシ肉について個体番号毎に出荷・販売先を管理し、これを記した出荷・販売台帳を作成する。また、出荷・販売製品の包装パッケージ等に、個体番号及び放射性物質が基準値以下である旨の表示を行う。

(4) 検査結果通知書の発行

上記に従って放射性物質の検査を実施したイノシシ肉については、千葉県又は所在市町が「イノシシ肉の放射性物質検査結果通知書」を愚理加工施設に対して発行し、隨時、情報共有を図る。

4 情報の提供

千葉県、所在市町及び愚理加工施設は、消費者・流通業者等に対して適時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、この「出荷・検査方針」に基づき、愚理加工施設が出荷・販売し流通しているイノシシ肉は、食品衛生法上問題のないものであることを周知する。