

# ジビエ（野生鳥獣肉）を提供する飲食店の皆様へ

～ガイドラインを守って、安全で衛生的なジビエを提供しましょう～

イノシシやシカなどの野生鳥獣は、牛や豚など飼養方法が管理された家畜と異なり、寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性があります。

また、家畜と異なり、食用に解体する時に病気の有無等の検査が義務づけられておらず、これらの動物由来の肉は、食品衛生上のリスクが高い食品といえます。

このため、国は平成 26 年 11 月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定しました。

このリーフレットでは、ガイドラインのうち、飲食店の皆様に守っていただく主なポイントについて説明します。



## ジビエの加工調理における衛生管理 3つのポイント

### ポイント1 ジビエは信頼できるところから仕入れましょう！

- ・ 食肉処理業の許可を受けた施設で解体されたものを仕入れましょう。
- ・ 狩猟の状況や、食肉処理に関する情報を仕入れ先からもらいましょう。



### ポイント2 ジビエの衛生管理を徹底しましょう！

- ・ 臭いや味、異物の付着等の異常がないか確認しましょう。
- ・ 異常があった場合には、取り扱いを中止し、仕入れ先に連絡しましょう。
- ・ ジビエの調理・加工に使用したまな板などの器具や食器は、処理終了ごとに洗浄、83℃以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌をしましょう。
- ・ 他の家畜の食肉と区別して、10℃以下で保存しましょう。



### ポイント3 ジビエは必ず加熱して提供しましょう！

- ・ 生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、E型肝炎や腸管出血性大腸菌症の食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。
- ・ 中心部まで火が通るようしっかり加熱し、生食での提供は絶対にやめましょう。



裏面の「飲食店等におけるジビエ（野生鳥獣肉）の衛生管理チェックリスト」をご活用ください。

## 飲食店等におけるジビエ（野生鳥獣肉）の衛生管理チェックリスト

チェック欄	確認内容
	・ 仕入れるジビエは、食肉処理業の営業許可を受けた施設で処理されたものですか。
	・ 鹿肉ソーセージなどのジビエを原料にした食肉製品は、食肉製品製造業等の営業許可を受けた施設で製造されたものですか。
	・ 仕入れたジビエは、色や臭い等の異常や異物の付着等がないことを確認しましたか。 異常が発見された時には、取扱いを中止して、仕入れ先に連絡しましょう。
	・ ジビエの処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を行い、衛生的に保管していますか。
	・ まな板、包丁等使用する器具は使い分けていますか。
	・ 仕入れたジビエは10℃以下で保存していますか。
	・ 牛や豚などの家畜の食肉と区別して保管していますか。
	・ 食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75℃で1分間以上の加熱調理を行って、提供していますか。
	・ ジビエを生食用として提供していませんか。

**ガイドラインを守って、安全なジビエをお客様に提供しましょう！**



野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）本文（URL：<https://www.mhlw.go.jp/content/001112824.pdf>）をご参照ください。

ガイドラインでは、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、関係者が共通して遵守する衛生措置が示されています。

【野生鳥獣と家畜の処理の違い イメージ】

