

# 野生鳥獣肉（ジビエ）を提供する 飲食店の皆様へ

「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を守って、  
安全で衛生的な野生鳥獣肉を提供しましょう！



イノシシやシカなどの野生鳥獣は、牛や豚などの家畜と違って農場で飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明な点が多くあります。

また、牛や豚などの家畜については、と畜場法に基づいて、病気の肉が流通しないように獣医師による一頭ごとの検査が義務付けられていますが、野生鳥獣については、と畜場法の規制外となっています。

そこで、ジビエを衛生的に取り扱い、野生鳥獣由来の感染症や食中毒を防止するため、千葉県では平成29年2月に「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しました。

このチラシでは、ガイドラインの中で、飲食店の皆様に守っていただきたいポイントについてまとめました。

## 仕入れ時のポイント

- ジビエを仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れましょう。
- 仕入れ時には、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。
- ジビエの処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡してください。
- 仕入れたジビエに添付されている記録は、適切な期間保存してください。

## 調理時のポイント

- E型肝炎や腸管出血性大腸菌などの食中毒の発生を防止するため、十分な加熱調理（中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用としての提供は決して行わないでください。
- 飲食店営業等の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合は、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。
- ジビエの処理に使用するまな板、包丁等の器具及び容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消毒を行い、衛生的に保管してください。
- ジビエは、他の家畜の食肉と区別して10℃以下で保存してください。

\*千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

<https://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/choujuu/yuugai/documents/eisei-guideline20200929.pdf>

千葉県健康福祉部衛生指導課公衆衛生獣医班  
電話番号：043-223-3629