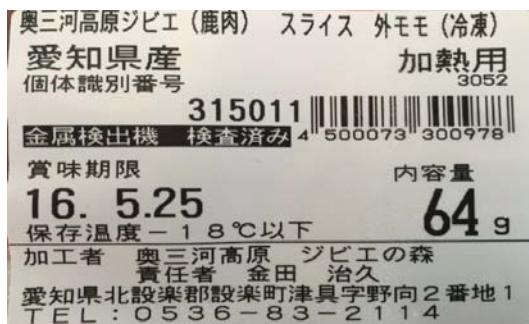


ジビエの飲食店で の 取り扱いの留意点

◆飲食店等が野生鳥獣肉を仕入れ・提供する場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で解体処理されたものを購入する

- ・屋外で捌いたものを販売する例があるが、衛生管理が不十分で危険！
- ・トレーサビリティ情報、金属検出器の設置など安全対策がとれているかを確認して仕入れる
- ・ラベル表示で情報を確認



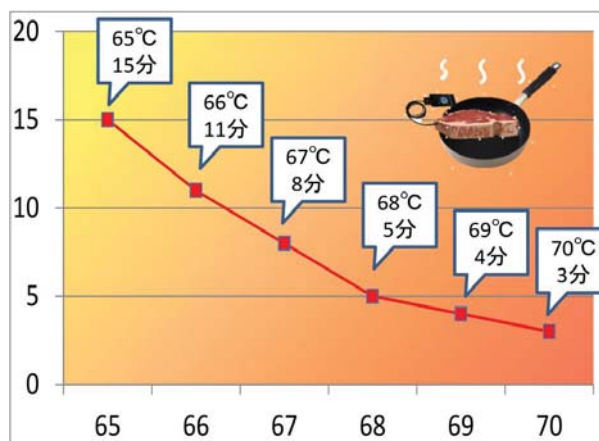
◆内臓の提供は行わない

- ・厚生労働省のガイドラインでは「微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、内臓については廃棄することが望ましい」とされている。

◆十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏 75 度で 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、生食用として食肉の提供は決して行わない

- ・調理方法により75℃以下で加熱する場合、蓄積温度で同等の効力を得られるよう加熱時間を長くする

温度(℃)	時間(分)	温度(℃)	時間(分)
65	15	71	-
66	11	72	-
67	8	73	-
68	5	74	-
69	4	75	1
70	3		



◆野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。

- ・加工品であっても、トレーサビリティを確認！

◆飲食店営業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、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること

- ・飲食店許可のみでは、厨房でジビエの解体処理はできない！