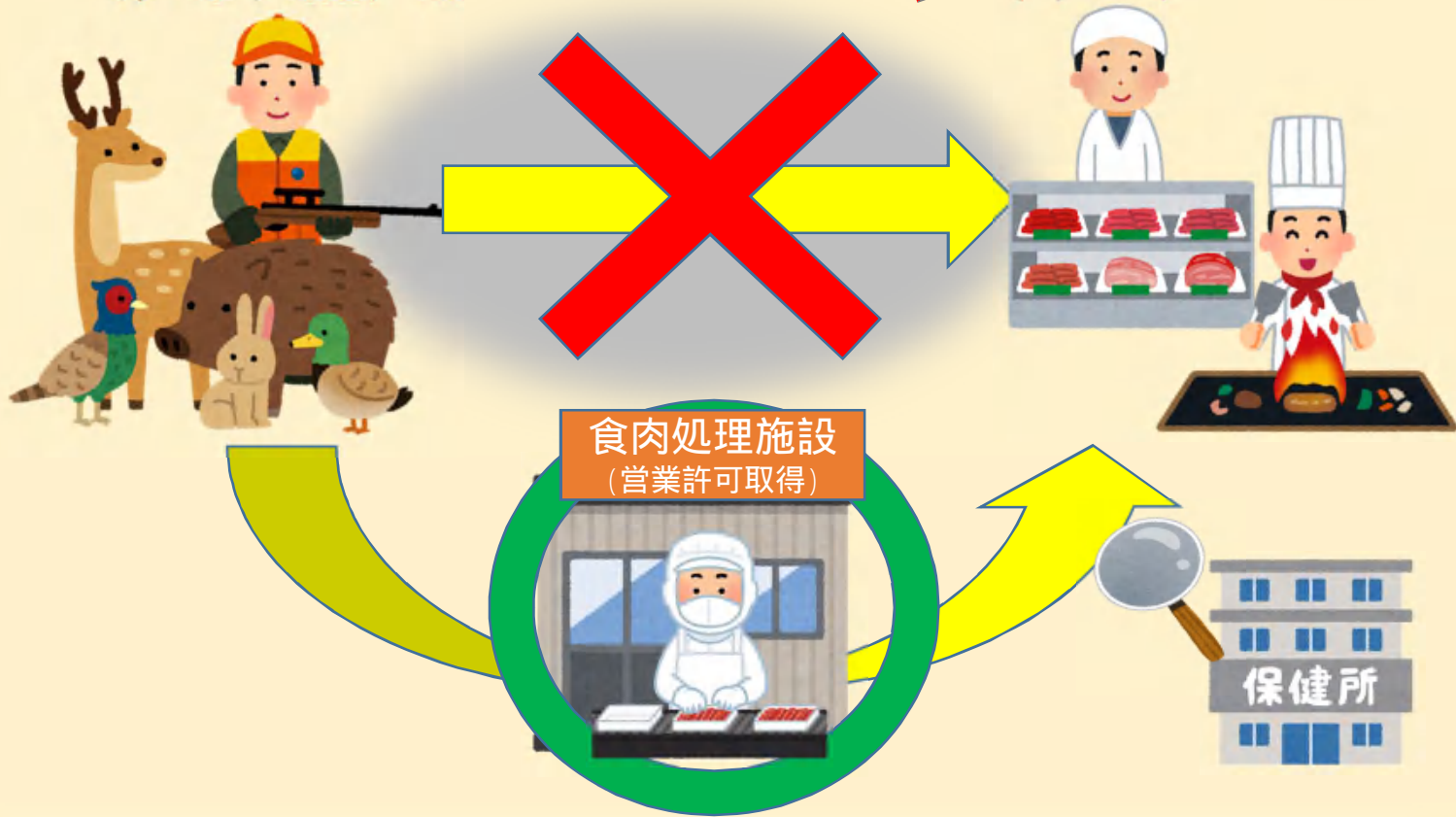


# そのジビエ… 流通させて大丈夫？



飲食店や販売店でジビエ(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく**食肉処理業の営業許可**を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。  
営業許可の申請については、管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。

全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエの取締りを行っています。

令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられ、ガイドライン や手引書を参考に作成した衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行・記録することが必要となりました。

厚生労働省では野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しております。また、自治体が独自にガイドラインやマニュアルを作成している場合もあります。

ジビエを食べる際には、**中心部まで十分に加熱調理(75℃、1分又はこれと同等以上)**して食べましょう。

農林水産省では、ジビエの利活用に向けた取組への支援などを行っています。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

代表:03-5253-1111(内線2476)

農林水産省農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室

代表:03-3502-8111(内線5491)



厚生労働省



農林水産省