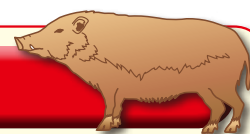


飲食店を営む皆様へ イノシシ等野生獣肉の取り扱いについて

イノシシ等の野生獣は、牛や豚などの飼養方法が管理された家畜と異なり、動物由来感染症及び食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫などの病原体を保有している可能性があるため、食品衛生上のリスクが高い食品と言えます。食品としての衛生上の安全性を確保するため、取り扱う際はいくつかの注意が必要です。

イノシシ肉を取り扱う際のポイント



- ①食肉処理業の営業許可を受けた処理施設で解体処理された肉を仕入れる。
- ②中心部が 85℃で 1 分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分加熱する。
- ③獣肉を生で食べる料理や、加熱したものでも内臓の提供はしない。



1 獣肉の仕入れ



- ・野生獣の肉を仕入れる場合には、食肉処理業や食肉販売業の営業許可を受けた処理施設*で処理された肉を仕入れてください。
- ・仕入れた肉の色や臭いの異常、異物の確認を必ず行い、異常が確認された場合は、使用を中止してください。また、調理の途中で異常が見つかった場合も、すぐに肉の使用を中止し、仕入先に報告してください。

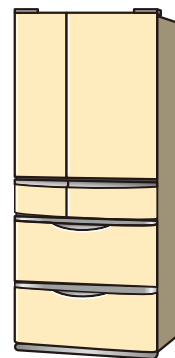
*富山県内で営業している処理施設の詳細については、富山県農林水産部農村振興課までお問い合わせください。

2 獣肉の取り扱い



- ・仕入れた野生獣の肉は、牛や豚などの家畜の食肉と区別して保管しましょう。
- ・仕入れた野生獣の肉は、冷蔵保管の場合は 10℃以下（4℃以下が望ましい）、冷凍保存の場合は - 15℃以下で保存しましょう。
- ・調理等に使用する器具は、専用のもので用意しましょう。
- ・器具を使用する度に 83℃以上の温湯で消毒を行う等、十分な衛生管理を行いましょう。

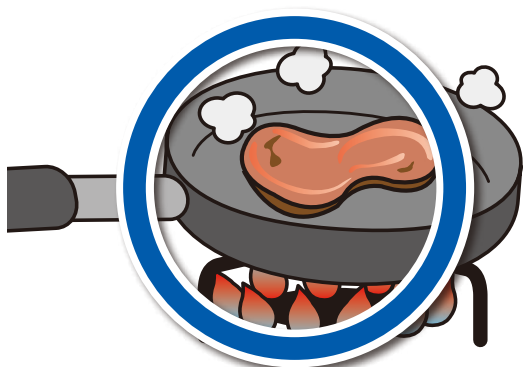
冷蔵保管の場合は 10℃以下、冷凍保存の場合は - 15℃以下で保存しましょう。



3 獣肉の提供



- ・ 飲食店で調理提供する場合は、中心部が 85℃で1 分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分加熱してください。
- ・ 客が自分で生肉を加熱する料理を提供する場合は、十分な加熱を行うよう注意喚起するとともに、生肉を取り扱う専用の器具を用意し、食べる箸とは別に使用してもらうようにしてください。
- ・ 客からの求めがあっても、獣肉を生で食べる料理や、加熱したものでも内臓の提供は止めてください。



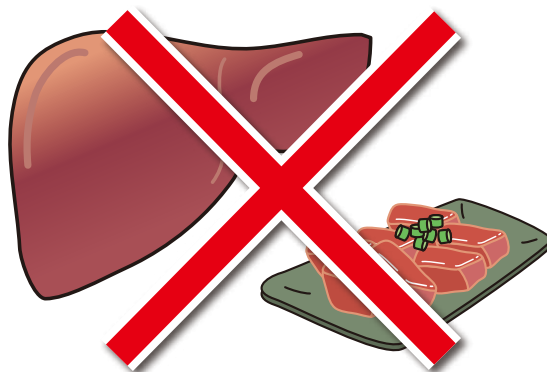
中心部の温度を 85℃で1 分間以上加熱



生肉専用の器具を用意する



生で食べる料理は提供しない



レバーなどの内臓は提供しない

4 お問い合わせ先



食品の営業許可や衛生管理等に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県新川厚生センター	〒 938-0025 黒部市堀切新 343	0765-52-1225
富山県新川厚生センター魚津支所	〒 937-0805 魚津市本江 1397	0765-24-0359
富山県中部厚生センター	〒 930-0355 中新川郡上市町横法音寺 40	076-472-4094
富山県高岡厚生センター	〒 933-8523 高岡市赤祖父 211	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター射水支所	〒 939-0351 射水市戸破 1875-1	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター氷見支所	〒 935-0021 氷見市幸町 34-9	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター	〒 939-1506 南砺市高儀 147	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター小矢部支所	〒 932-0833 小矢部市綾子 5532	0766-67-1070
富山市保健所	〒 939-8588 富山市蜷川 459-1	076-428-1154

食品衛生に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県厚生部生活衛生課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3230

狩猟に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県生活環境文化部自然保護課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3397

鳥獣害・ジビエの普及に関すること

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農村振興課	〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-9011

【発行】

富山県農林水産部農村振興課

〒 930-8501 富山市新総曲輪 1-7

TEL : 076-444-9011 FAX : 076-444-4427