

ジビエを取り扱う際には、 中心部まで十分に加熱しましょう！！

ジビエを**生**または**加熱不足**で食べることは非常に危険です！
（E型肝炎ウイルス、寄生虫等に感染するリスクがあります。）

飲食店の皆さまへの注意点

➤ ジビエは**食肉処理業**の営業許可を取得している施設から仕入れましょう。

※飲食店で**未解体の野生鳥獣の個体**を仕入れて、**料理人自ら**がさばいてお客さんに提供することはできません。

➤ ジビエは中心部温度**75℃で1分間以上の加熱**をしましょう。

➤ ジビエを取り扱う際には**他の食品や調理器具等を汚染しない**ように注意しましょう。



- ・まな板、包丁等使用する**器具の使い分け**
- ・器具は処理ごとに**洗浄、消毒し、衛生的に保管**

消費者の皆さまへの注意点

✓ ジビエは**生**で食べない。

✓ 中心部まで十分に加熱する。目安は**中心部の温度が75℃で1分以上**。

✓ ジビエに使用する調理器具は**使い分け**をし、使用後に熱湯などで**洗浄・消毒**する。



長野県ホームページ「野生鳥獣肉（ジビエ）はよく加熱して食べましょう」

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jibiakanetu.html>

長野県ホームページ「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」もご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jibie.html>

