

野生鳥獣肉を処理する際には信州ジビエ衛生ガイドライン 及び信州ジビエ衛生マニュアルを遵守しましょう

野生鳥獣肉を処理する際の留意点

①受入

- ・利用可能か目視確認する。
- ・狩猟者から**と体情報**（捕獲日時、捕獲場所、放血の有無等）の聞き取りをする。
- ・受入時の**記録**をつける。

②内臓摘出

- ・気管、食道及び直腸を結紮する。
- ・胃や腸管を損傷しないように摘出する。
- ・内臓に異常がある場合は**食肉利用をしない**。

③皮はぎ

- ・外皮が肉に付着することを防ぐ。
- ・枝肉に手指が触れないようにする。
- ・**銃弾部位の確認、トリミング**。

作業時の注意事項



↑手洗いの励行

作業前、別の作業に移るとき、手指を汚染したとき、トイレの後等には、**洗浄剤を用いて手洗い**をし、手指を介して食肉や施設設備を汚染しないようにする必要があります。



↑熱湯消毒

汚れたナイフや手指を**83℃以上の熱湯**に漬け、細菌等を死滅させることができます。

注 手指の熱湯消毒を伴うため、耐熱性の厚手のゴム手袋を着用し作業してください。



↑作業中のナイフ

ナイフに体毛や血液が付着している場合、微生物汚染を伴う可能性が高いため、**83℃以上の熱湯で消毒**することは勿論ですが、作業工程の切り替え時に**ナイフを交換**することも有効です。



食肉利用における食中毒病因物質

病因物質

- 腸管出血性大腸菌
- サルモネラ属菌
- カンピロバクター
- E型肝炎ウイルス
- 寄生虫 等

予防方法

- 中心部を**75℃で1分間以上**加熱する。
- 処理工程中の**枝肉への2次汚染**を防止する。
- 手袋等をする事により、自らも感染しないよう注意する。



野生鳥獣肉の処理をするには**食肉処理業**の営業許可が必要です！

〔 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。 〕

詳細につきましては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](http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jibie.html)」をご覧ください。
また、厚生労働省ホームページ「[野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/GLhonbun_1.pdf)」も参考にしてください。

