

2015. 3. 25

信州ジビエ衛生管理ガイドライン「信州ジビエ活用のためのQ&A」
を一部改正しました

平成 26 年 11 月 14 日付けで厚生労働省から「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」が示されました。

本県では平成 19 年 9 月に「信州ジビエ衛生ガイドライン」、「信州ジビエ衛生マニュアル」及び「信州ジビエ活用のためのQ&A」を策定し、野生鳥獣肉の安全性の確保に取り組んできたところですが、厚生労働省のガイドラインとの整合を図り、「信州ジビエ活用のためのQ&A」を下記のとおり改正しました。

飲食店で提供される野生鳥獣肉の一層の安全性の確保を図るため、飲食店営業で野生鳥獣のとさつ又は解体を行う場合は、保健所の指導に基づき必要な営業許可を受けてください。

❶ 飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業などの許可は必要ですか？

の回答を下記のとおり改正しました。

現 行	<p>飲食店で未解体の丸の個体を「食材」として仕入れ（又は譲り受け）、料理人が自ら捌き、「料理」としてお客さんに提供する範囲であれば飲食店営業許可の範ちゅうであり、食肉処理業や食肉販売業の営業許可は不要です。</p>
-----	--



改 正 後	<p>飲食店で提供される野生鳥獣肉の安全性の確保を図るため、保健所の指導に基づき必要な営業許可を受けてください。</p> <p>(1)野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れてください。</p> <p>(2)営業上使用する野生鳥獣のとさつ又は解体を行う場合は糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、食肉処理業の施設基準を満たした施設設備を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。</p> <p>※ 平成26年11月14日付けで厚生労働省から「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」が示されたことから、これまで「飲食店で未解体の丸の個体を「食材」として仕入れ（又は譲り受け）、料理人が自ら捌き、「料理」としてお客さんに提供する範囲であれば飲食店営業許可の範ちゅうであり、食肉処理業や食肉販売業の営業許可は不要」としていましたが、上記のとおり改正しました。</p>
-------	---

詳しくは長野県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/jibieqakaisei/documents/150325jibieqa.pdf>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県健康福祉部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7154, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口