

# 全国ジビエフェアご参加にあたっての同意事項

以下の参加条件にご理解、同意の上、お申込みください。

## 参加条件

- ・国産のシカ肉、イノシシ肉、皮革等を取り扱っていること、又はフェア開催期間中に新たに扱うこと
- ・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」等を遵守すること。
- ・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ること。
- ・肉の中心部まで十分に加熱調理（75℃、1分又はこれと同等以上）すること。
- ・「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」を遵守すること（ペットフード）。

**野生鳥獣肉を取り扱う皆さまへ**

**そのジビエ...  
流通させて大丈夫？**

・飲食店や販売店などでジビエ（野生鳥獣肉）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。

・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。

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

・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なっています。

## 野生鳥獣肉に関するQ&A

**Q.食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を75℃で1分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？（食肉の加熱条件に関するQ&Aより）**

A. 「75℃、1分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3分」、「69℃、4分」、「68℃、5分」、「67℃、8分」、「66℃、11分」、「65℃、15分」が妥当と考えられます。また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

**Q.野生鳥獣肉の解体や販売を行う施設は営業許可が必要ですか？ また、その施設で解体等を行うのが狩猟者の場合も同様ですか？**

A.  
1.シカやイノシシなどのと体の解体等を行う施設は、食品衛生法第55条に基づき次の許可を得ている必要があります。シカやイノシシなどのと体の解体、解体された肉等の分割細切を行う場合は食肉処理業の許可。  
2.シカやイノシシなどの食肉の販売を行う場合は食肉販売業の許可。  
3.シカやイノシシなどの食肉を調理・提供する場合は飲食店営業の許可。ただし、自治体によっては飲食店営業の許可のみでも、解体等に必要な設備を備えることを条件として、野生鳥獣の処理を認めている場合（[野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について](#)）もありますので、詳細は各自自治体の保健所にお尋ねください。なお、解体を行うのが狩猟者であっても取扱いは同様です。