野生鳥獣肉を取り扱う皆様へ

そのジビエ、営業許可施設で処理されていますか？

インターネット販売でも
食肉処理業や食肉販売業等の
営業許可・届出が必要です

飲食店や販売店でジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、
食品衛生法の**食肉処理業の営業許可※を受けた施設で衛生的に処理された肉**を
仕入れなければなりません。



※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。

ジビエを食べる際には**中心部まで十分に加熱調理（75℃で1分間以上又はこれと同等）**しましょう。

- **営業許可を取得していない施設で処理された**クマ肉を、飲食店が**加熱不十分**な状態で提供し、食中毒が発生しています。
- **無許可でジビエの処理・販売を行った**として、食品衛生法違反の容疑で**逮捕**された事例もあります。

ジビエに関する最新情報を詳しく知りたい方はこちら

厚生労働省健康・生活衛生局
食品監視安全課
● ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理

農林水産省農村振興局農村政策部
鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室
● ジビエ利用拡大コーナー