

食材-19-3
令和元年7月吉日

一般社団法人 日本フードサービス協会
副会長／食材調達・開発等委員会
委員長 赤塚 保正

各 位

全国ジビエフェア 2019 参加店募集について

平素より、協会（JF）活動に格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、政府は年々深刻化している野生鳥獣被害に歯止めをかけるため、新たな地域食材として注目されるジビエの食用としての積極的な利活用を推進しています。また、昨年（平成30年）5月に国産ジビエ認証制度が制定される等、より安全なジビエの供給と消費者のジビエに対する安全安心を確保する環境が整いつつあります。つきましては、協会では昨年度に続き、『全国ジビエフェア』（2019/11/1～2020/2/28）を開催し、外食等におけるジビエのメニュー化の推進と、消費者向けのプロモーションを実施します。是非この機会に、貴社店舗でのジビエメニューの開発と全国ジビエフェア 2019 への参加を頂きたく、お願い申し上げます。

《全国ジビエフェア 2019 参加のメリット》【開催期間】 2019/11/1～2020/2/28

①ジビエサンプルの無償提供

ジビエメニューの試作検討のためのサンプル（鹿肉ミンチ 2kg）を、無償提供いたします。

②フェア参加店情報のPR

ジビエメニューが食べられる参加店情報を、特設ホームページや SNS、マスコミを通じて PR します。

③オリジナルポスターの作成

各社にて、参加店舗のメニュー写真からオリジナルのポスターを作成頂ける、「画像ジェネレーター」を使った販促データをご活用頂けます。

④フェア共通キャンペーンへの参加

消費者向けに、本フェア共通のキャンペーンを実施し、ジビエの認知度を向上させます。

「全国ジビエフェア 2019」については、下記ホームページもご確認下さい。この機会に、ジビエの利活用についてご検討頂きたく、お願い申し上げます。

フェア各種申込書

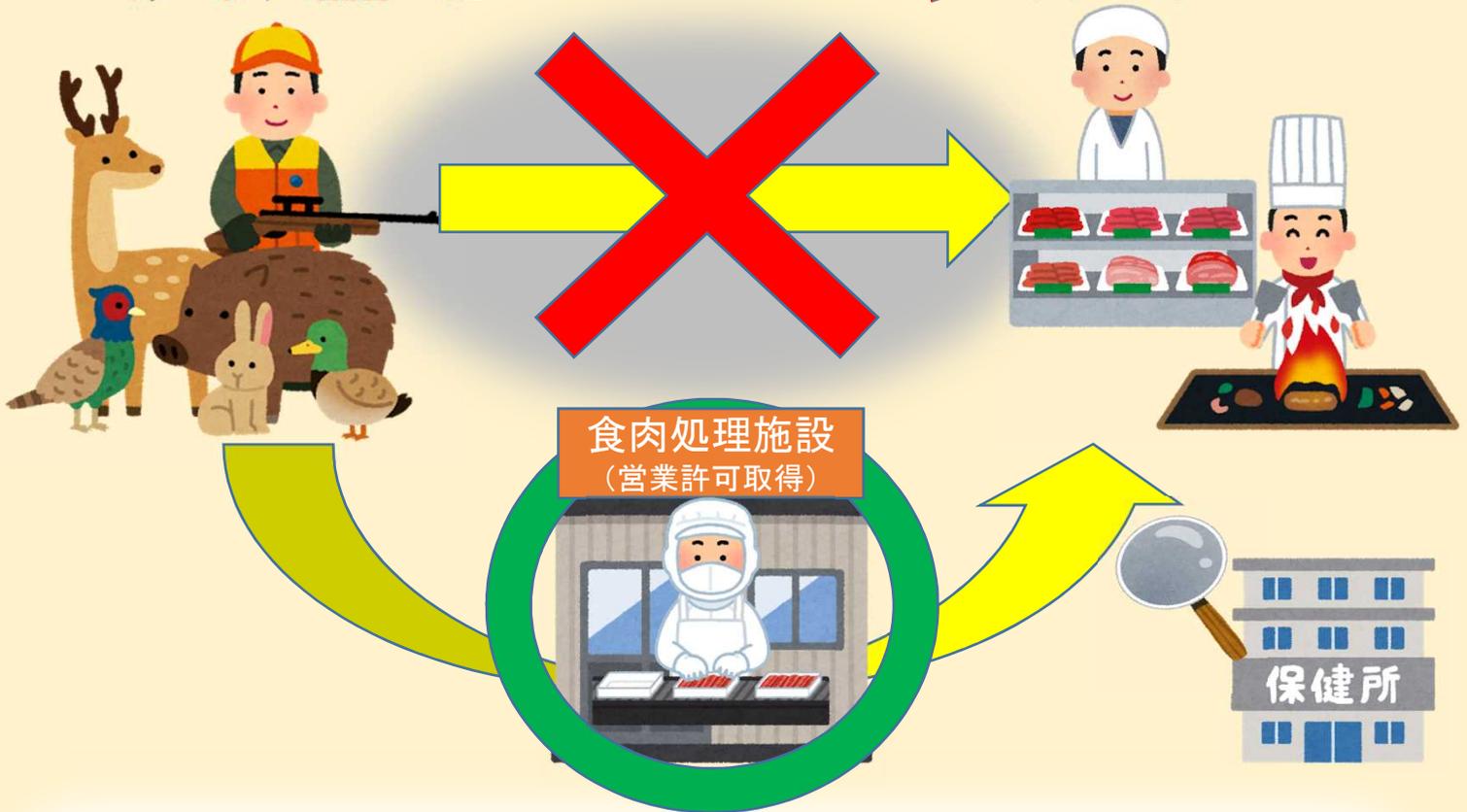
<http://www.ifnet.or.jp/contents/gibier/>

「全国ジビエフェア 2019」HP

<http://gibierfair.jp> （9/26 公開予定）

日本フードサービス協会 「全国ジビエフェア」事務局
担当：下口・岡田

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(野生鳥獣の肉)を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。
- 施設の営業許可を受けるには、条例等で定める施設基準を満たし、都道府県知事等に申請する必要があります。
詳しくは管轄の自治体の保健所にお問い合わせください。
- 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等を作成※しており、これらに従って衛生的に行う必要があります。
※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。
ジビエを食べる際には、十分加熱して食べるようにしましょう。
- 全国の保健所では、夏期及び年末に、飲食店などに対し、不法に流通したジビエ肉の取締りを行っています。
- 農林水産省では、ジビエの利活用に向けた施設整備等への支援やマニュアルを作成しています。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

代表:03-5253-1111(内線2476)

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

代表:03-3502-8111(内線5502)



厚生労働省



農林水産省

野生鳥獣肉に関するQ & A

Q 1. 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 1. 「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 2. 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 2. 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 52 条に基づき次の許可を得ている必要があります。

①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

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000179807.pdf>) もありますので、詳細は各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。