

ジビエを美味しく安全に食べるために



イノシシやシカ等のジビエを食べる際は、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱する必要があります。

さらに、まな板、包丁等の調理器具は専用とし、他の食材と使い分けること、使用後に洗浄、消毒し、衛生的に保管することを徹底しましょう。

ジビエが特別危険というわけではなく、牛肉、豚肉、鶏肉などの生食や加熱不足でも食中毒は発生しています。

肉類は火をよく通してから食べましょう！



販売してはいけないジビエとは？

食品衛生法に基づく「食肉販売業」の許可を受けていない店舗では、ジビエを販売することはできません。

また、「食肉処理業」の許可を受けていない施設で解体処理されたジビエを販売することは禁止されています。

消費者の皆様が安全・安心なジビエを購入する目安となるよう、県では「わかやまジビエ認証制度」を導入しています。



わかやまジビエ認証制度とは？

○わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度

安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心、信頼の確保を目的に、「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」の遵守と「わかやまジビエ履歴管理システム」の導入を行っている施設を認証しています。

全国初!!

○わかやまジビエ肉質等級制度

品質に見合った格付けと価格設定により、流通・販売面での透明性を持たせることで、ジビエの市場での信頼性確保を目指しています。



等級マーク



制度の詳細は畜産課HPでご確認ください
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/syori.html>

食肉処理業、食肉販売業の許可に関するお問合せ

食品・生活衛生課 食品衛生班

TEL: 073-441-2624 (直通)

FAX: 073-432-1952

Mail: e0316001@pref.wakayama.lg.jp

※QRコードを読み取るとメール作成画面が起動します。



ジビエに関するお問合せ

畜産課 衛生・環境班

TEL: 073-441-2924 (直通)

FAX: 073-431-0904

Mail: e0704001@pref.wakayama.lg.jp

※QRコードを読み取るとメール作成画面が起動します。

