

keiji araki

差出人: owner-kumiai-ml@yadonet.ne.jp は 全旅連 <ajra@yadonet.ne.jp> の代理  
送信日時: 2018年4月23日月曜日 16:04  
宛先: kumiai-ml@yadonet.ne.jp  
件名: [kumiai-ml] 情報提供：野生鳥獣肉（ジビエ）の衛生管理について

平成30年4月23日

都道府県事務局 各位

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

拝啓 時下、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。  
日頃は、当連合会の活動推進につきましては、格別のご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、標記の件、野生鳥獣肉（ジビエ）については、農林水産業等に係る被害が深刻化している実態を踏まえ、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正され、これに伴い、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣肉（ジビエ）の食用として利活用が進んでいます。その一方、これらの衛生管理については懸念される意見も出ております。

厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されており、平成26年11月14日付けで都道府県に通知されております。

さらに、食肉処理施設が近隣にない地域における衛生的な処理等を目的に移動式解体処理車の普及が進められるよう、「自動車野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」を策定し平成30年3月29日付けで都道府県に通知しております。

つきましては、当該関係の資料について下記した厚生労働省、農林水産省HPにて確認ができますので、情報提供いたします。また、傘下組合員に大しても周知いただきたくお願い申し上げます。

厚生労働省HP（ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう）  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

農林水産省HP（捕獲から消費までの主な流れ）  
<http://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/index.html>

