

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->

[Shokuhinanzenu/0000179807.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/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。