

食品等営業者の皆様へ

野生鳥獣肉を提供・販売する場合は、以下のことを守りましょう

- 食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れる
- 十分に加熱し、生食用としての提供・販売は絶対にしない
- 野生鳥獣肉を販売する場合は、鳥獣肉の種類や加熱用である旨を明示する
- 野生鳥獣肉の処理に使用する器具などは、洗浄・消毒を徹底する

食中毒予防の三原則は、

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

- 食品に食中毒菌を付けない — 清潔
 - ・調理前には手を良く洗いましょう
 - ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう
- 食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速
 - ・生鮮食品は10℃以下で保存しましょう
 - ・調理したものは速やかに食べましょう
 - ・長時間の室温放置は避け、速やかに冷却しましょう
- 食中毒菌をやっつける — 殺菌
 - ・中心部まで十分に加熱しましょう

厚生労働省 HP（野生鳥獣に関するページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

食中毒に関する情報は・・・

「いばらき食の安全情報 Web Site」に掲載しております。

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/index.cgi>