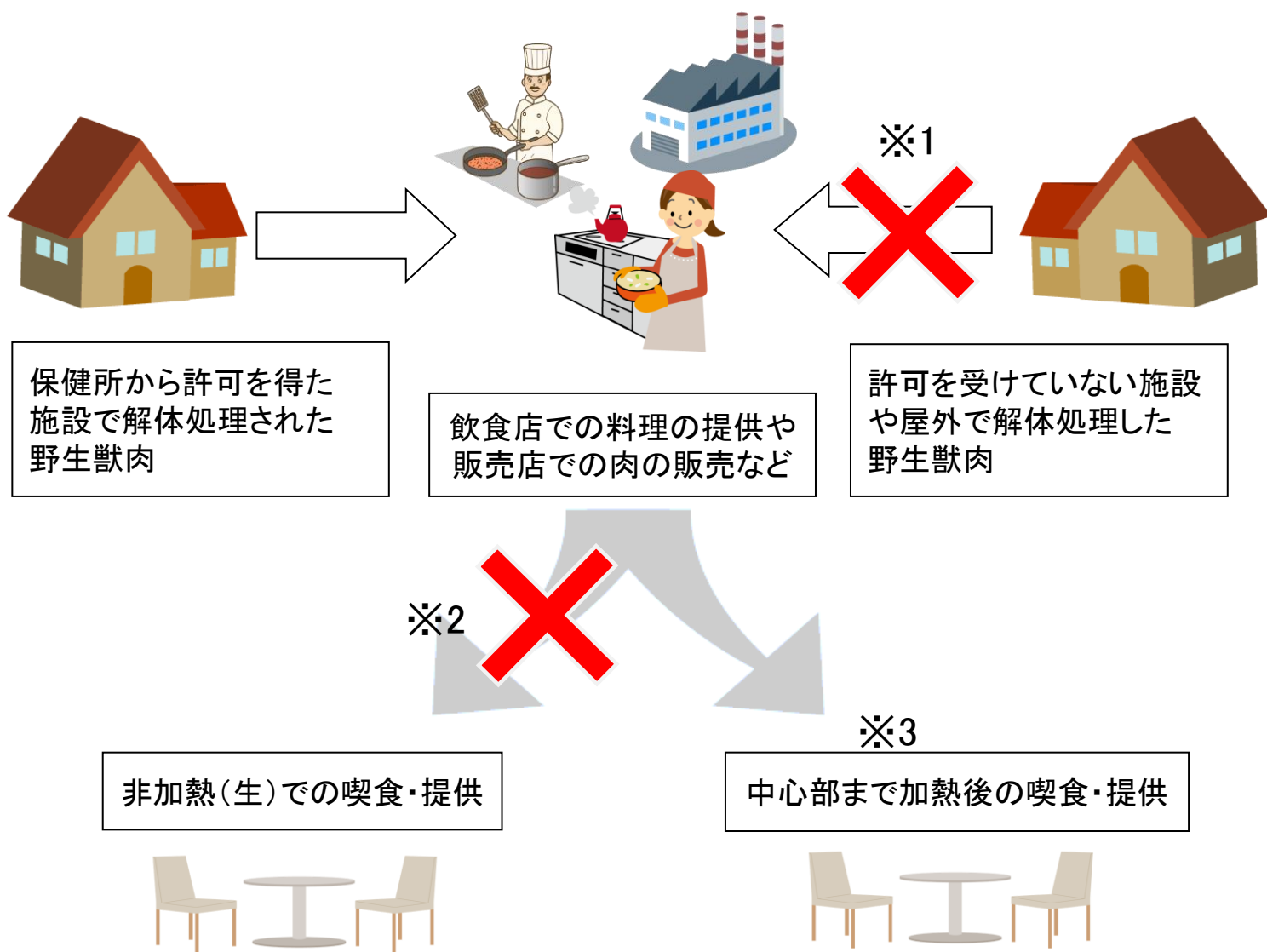


ご存じですか？

鹿肉や猪肉などの野生獣肉を飲食店などに提供する場合には、保健所の許可が必要です。



※1: 食品衛生法に基づく、食肉処理業及び食肉販売業の許可を受けていない施設や、屋外で解体処理した野生獣肉を販売してはいけません。

※2: 肉などを食用にする場合には、必ず加熱してください。特に鹿肉は、鹿刺しなど生で食べる風習がありますが、野生獣に限らず、食中毒を防ぐためにも非加熱で食べることは避けてください。

※3: 野生獣肉に限らず、食肉は中心部までよく加熱してください(75℃で1分以上の加熱)。生肉に使用した包丁・まな板などの調理器具は、洗浄のうえ熱湯殺菌し、生肉用のお箸・食器類は、食べる用のお箸・食器類と分けて使用してください。