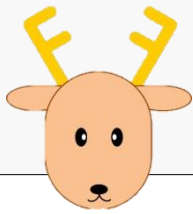


# ジビエ（野生鳥獣の肉）は



よく加熱して食べましょう

野生鳥獣肉は、平成27年3月に策定した「山口県野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」に沿って、衛生的に処理され、食肉として流通しています。

中心部までしっかり加熱してから食べるようにしましょう。



「ジビエ」って何？

ジビエとは、シカ、イノシシなど狩猟により食用となる野生鳥獣、又はその肉のことなんだ。



シカ肉やイノシシ肉を生や加熱不十分なままで食べるとどうなっちゃうの？

E型肝炎や腸管出血性大腸菌症などの食中毒のリスクが高くなったり、寄生虫の感染も知られているよ。



ジビエは中心部までしっかり加熱して食べようね。



また、ジビエを扱った器具の消毒など、取扱いは十分に注意してね。



しっかり熱を通して、安全なジビエ料理を楽しんでね。



# E型肝炎ウイルスにご用心！！

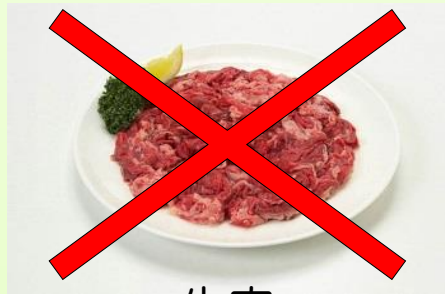


**注意**

➤ 消費者の皆様へ

イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉を安全に食べるために、次のことに注意しましょう。

1. 生で食べないようにしましょう。



生肉

2. 肉類を加熱する時は、生焼けにならないよう肉の中心部まで十分に火を通しましょう。



3. 生の肉類と加熱済みの肉類は分けて取扱いましょう。取扱う箸や皿も区別して使いましょう。

《参考》

○ガイドラインはこちらから確認できます（山口県HP）

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/yasei-chouju.html>

○E型肝炎ウイルスの感染事例・E型肝炎Q&A（厚生労働省HP）

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>