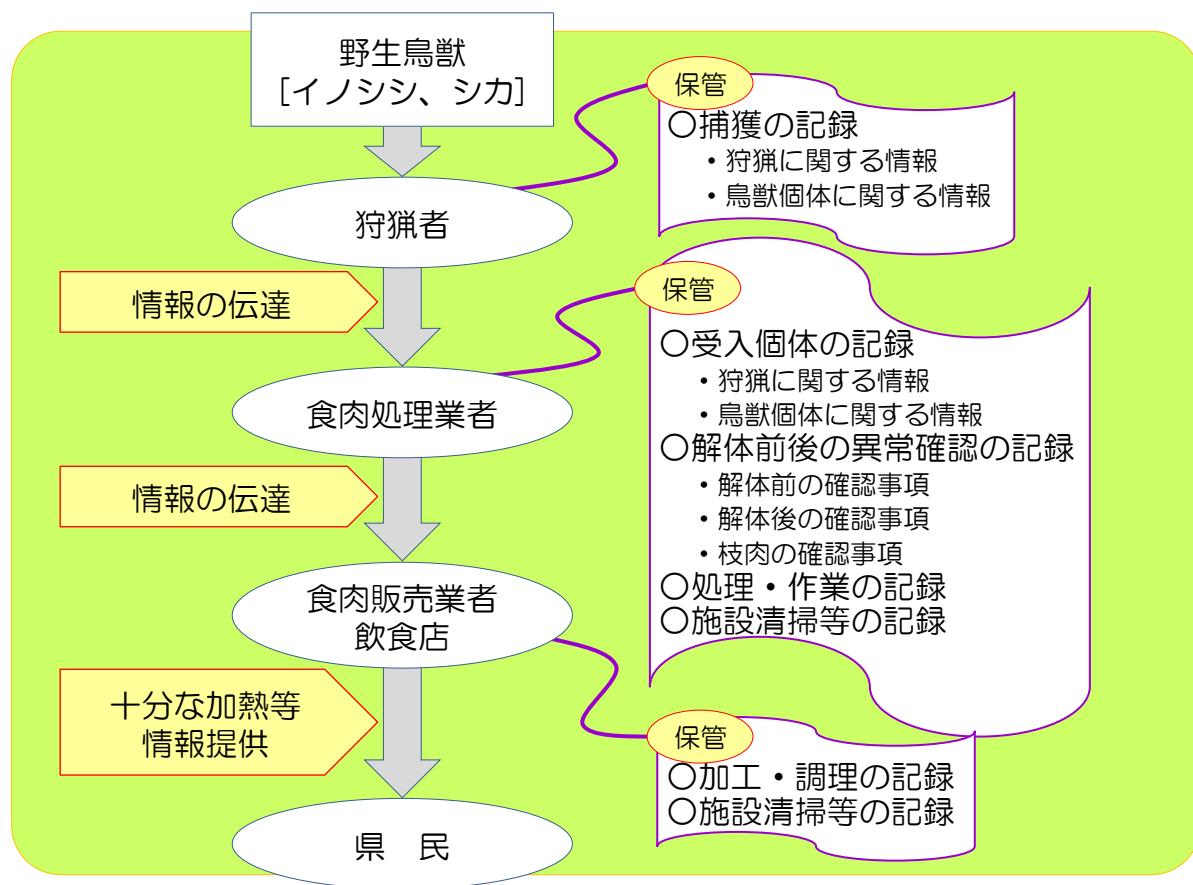


ちゃんと残して きちんと伝えて 安全なお肉を提供しましょう

安全な野生鳥獣肉を提供するために、衛生管理を徹底するとともに、個体状況や異常確認などを記録として残し、販売先にしっかりと伝えましょう



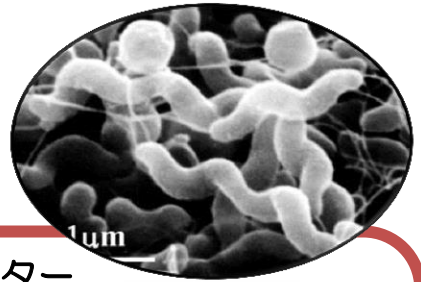
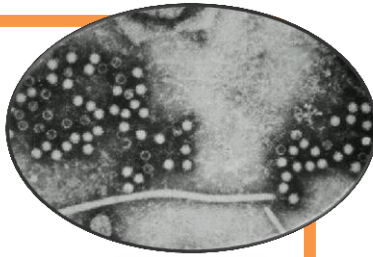
➤ 食品営業者の皆様へ

- 野生鳥獣肉は、専門講習会を受講した狩猟者から仕入れましょう。
- 野生鳥獣肉の処理等に使用した器具・容器及び手指の洗浄、消毒を徹底し、E型肝炎ウイルスや食中毒菌などの汚染の拡大防止に努めましょう。
- 施設内で使用する器具類は、肉用、魚用、野菜用など用途により使い分けましょう。
- 飲食店では、野生鳥獣の肉は、十分に加熱してから提供してください。
- 消費者に、十分に加熱して食べるよう、呼びかけてください。

生肉や加熱不足の肉を原因とする主な食中毒

E型肝炎

- ◎主な症状
黄疸、発熱、
腹痛、嘔吐
- ◎発症まで
15日から50日
- ◎主な原因食品
 - ・加熱不足のイノシシやシカなど
野生鳥獣の肉、豚レバーなど
 - ・汚染された食物、水等の摂取
- ◎場合によって起こる症状
急性肝炎、劇症肝炎



カンピロバクター

- ◎主な症状
下痢、腹痛、発熱
- ◎発症まで
2日から7日
- ◎主な原因食品
 - ・とりわさ、鶏刺し、牛レバ刺し、
豚レバ刺しなどの生肉料理
 - ・加熱不足の焼き鳥等
 - ・菌の付いた手指・器具によって
二次汚染された食品
- ◎場合によって起こる症状
ギラン・バレー症候群
(手足の麻痺・呼吸困難など)

サルモネラ

- ◎主な症状
下痢、腹痛、発熱
- ◎発症まで
12時間から48時間
- ◎主な原因食品
 - ・食肉、鶏卵その加工品
 - ・豚レバ刺しなどの生肉料理
 - ・菌の付いた手指・器具によって
二次汚染された食品



腸管出血性大腸菌 (O157、O111など)

- ◎主な症状
激しい腹痛、下痢 (血便を含む)
- ◎発症まで
1日から14日
- ◎主な原因食品
 - ・牛ユッケ、牛レバ刺しなどの生肉料理
 - ・加熱不足の焼肉等
 - ・菌の付いた手指・器具によって二次汚染された食品
- ◎場合によって起こる症状
溶血性尿毒症症候群 (HUS) (腎機能障害・意識障害など)

