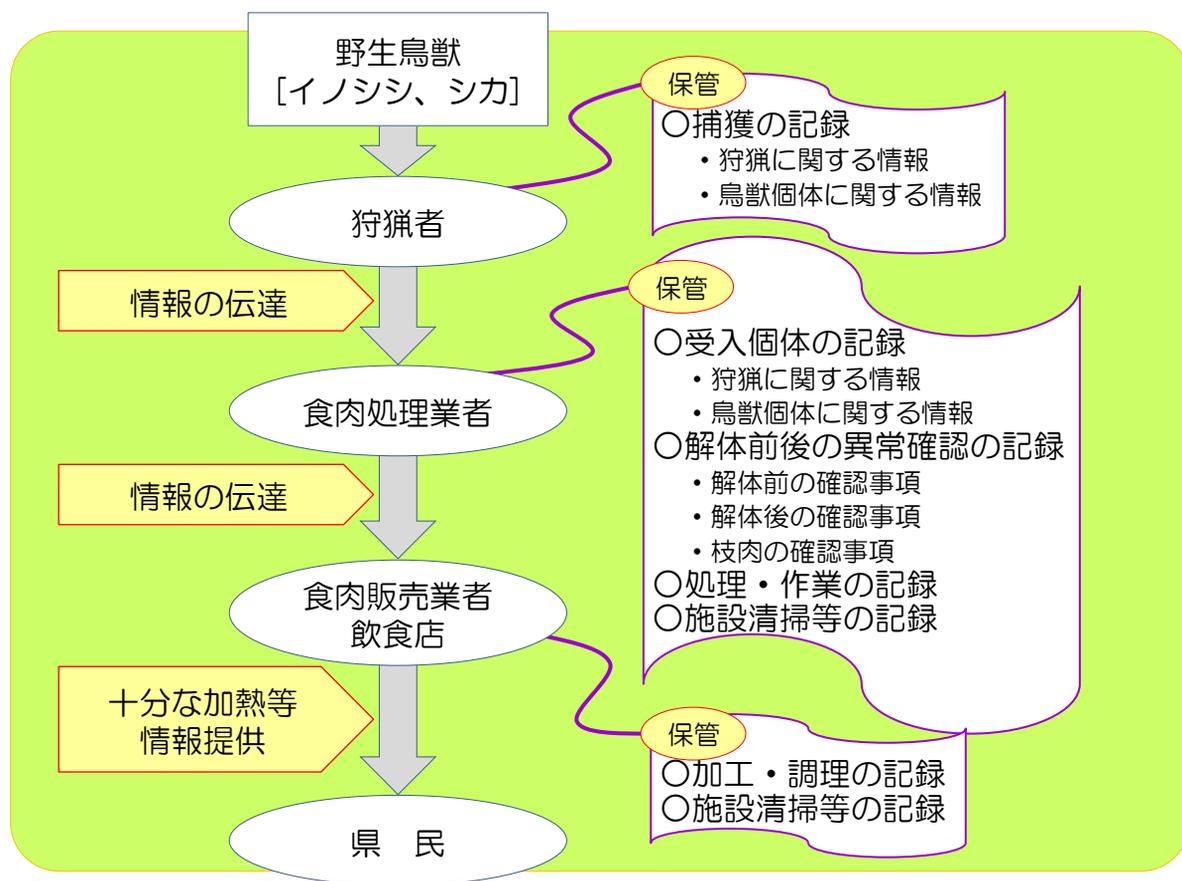


# ちゃんと残して きちんと伝えて 安全なお肉を提供しましょう

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



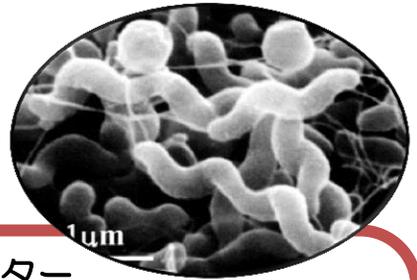
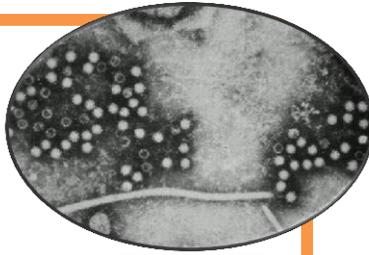
## ➤ 食品営業者の皆様へ

- 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

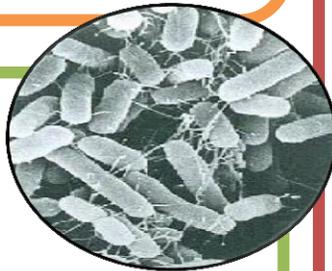


## カンピロバクター

- ◎ 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)

