

ご注意ください！

～ジビエの販売等は許可がいることをご存知ですか？～

鹿や猪などの野生鳥獣を解体し、販売するには、**食肉処理業**や**食肉販売業の許可**が必要です。これらの営業許可を得るためには**食品衛生法の施設基準を満たす**必要があります。



以下の行為は**食品衛生法に抵触するおそれがあります。**

例えば…

- 狩猟免許を持つ飲食店主が、山中で自らさばいた鹿肉を客に**提供**
- 自分で獲った猪や鹿を山中でさばいて、友人に**販売**



許可はないけど販売しちゃえ



※ハンターに許されるのは山の中での放血（血抜き処理）のみであり、許可を受けた食肉処理施設以外で解体をした肉は「食肉」として販売することはできません（内臓摘出は場合によっては認められることがあります）。

野生鳥獣の肉を提供する際は、
食中毒を防ぐため十分に加熱してください！

三重県農林水産部フードイノベーション課

Tel : 059-224-2391 E-mail : f-innov@pref.mie.lg.jp

三重県医療保健部食品安全課

Tel : 059-224-2343 E-mail : shokusei@pref.mie.lg.jp