

生食監発1223第1号
平成28年12月23日

各

| |
|--------|
| 都道府県 |
| 保健所設置市 |
| 特別区 |

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について

クマ等の野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の管理がなされていないため、野生鳥獣肉の提供に際しては、平成26年11月14日付け食安発1114第1号「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」等により、従来から十分な加熱を行う等関係事業者及び消費者への指導をお願いしているところです。

今般、別添のとおり、茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生したことから、改めて下記について、関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うとともに、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、関係事業者への監視指導を行うようお願いします。

記

- 1 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- 2 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。