

薬生食監発 1220 第 2 号  
令和元年 12 月 20 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・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

### 野生鳥獣肉による食中毒防止の徹底について

クマ等の野生鳥獣は、家畜と異なり、飼料や健康状態等の管理がなされていないため、野生鳥獣肉を原因とする食中毒の発生防止のため、「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」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）、「クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について」（平成 28 年 12 月 23 日付け生食監発 1223 第 1 号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通知）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 1 のとおり、札幌市内の飲食店において、加熱不十分な「クマ肉のロースト赤ワインソース（推定）」を原因食品とする旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案が発生しました。

近年は、本事案以外にも、クマ肉を原因食品（推定を含む。）とする旋毛虫食中毒事案の発生が続いているところ（別添 2）ですので、改めて、クマ肉のロースト料理等野生鳥獣肉の調理に際しては、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、十分加熱して喫食又は提供をするよう、継続的に、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する継続的な監視指導をよろしくお願いします。