
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.205 2019/12/26

1 野生鳥獣肉による食中毒防止の徹底について

12月20日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛標記通知を出した。これは、11月10日札幌市内の飲食店（イタリア料理店）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6名の旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案が発生したことに伴うもので、その主な内容は次の通り。

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願います。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000579314.pdf>