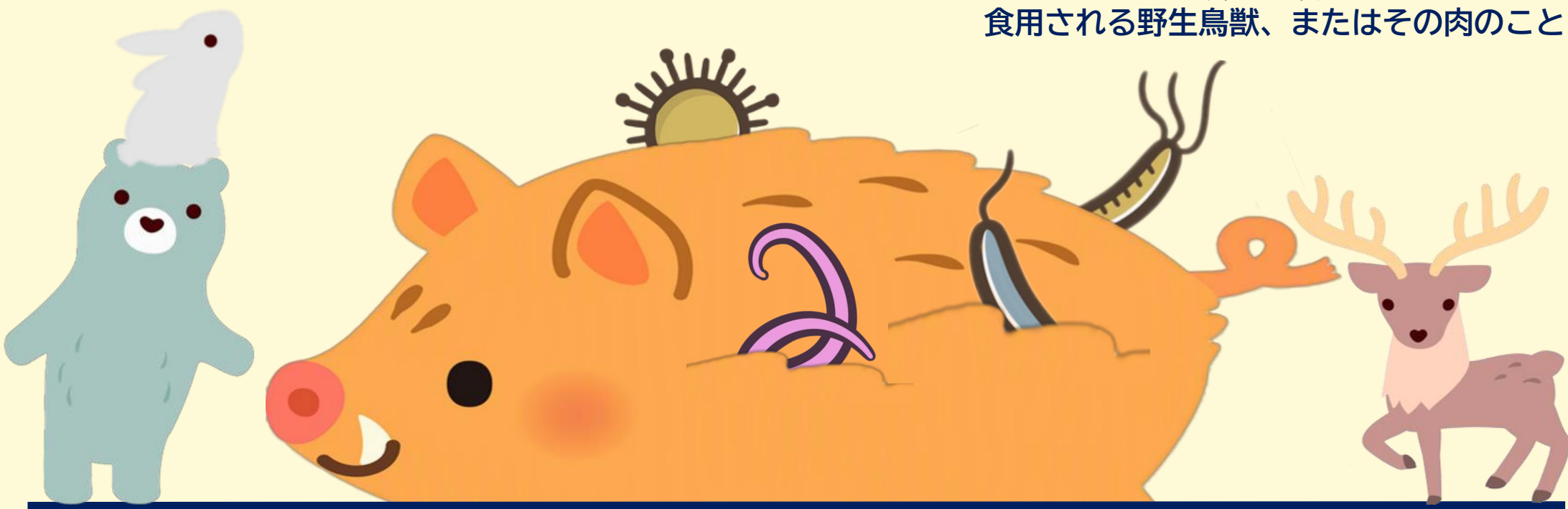


ジビエ*は 必ず加熱!!

* ジビエとは、狩猟や捕獲の対象となり
食用される野生鳥獣、またはその肉のこと



野生鳥獣の肉には、菌・ウイルス・寄生虫などがいます
生や生焼けの状態では食べるのは大変**危険**です！

ジビエの食中毒予防メモ

必ず**中心部**まで75℃・1分以上加熱

生の肉に触れた手はよく洗い、器具は洗淨・消毒

冷蔵保管で菌の増殖を防ぐ

もっと
しりたい！

ジビエ肉の種類やジビエによる食中毒の原因物質について

コバトン食の安心情報



くわしくはこちら



埼玉県食の安全・安心ワンポイントアドバイス

コバトン食の安心情報 **10** 2026
月号

コバトン
さいたまっち

問合せ先

埼玉県保健医療部

食品安全課 総務・安全推進担当

☎ 048-830-3422

✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp