

ジビエを

安全に楽しむ

2つのポイント

中心部までしっかり火を通す

十分に火が通っていないジビエ料理を食べると、食中毒のリスクがあります。絶対にやめましょう。

食器や器具は使い分ける

生肉にふれた食器や器具はよく洗って消毒し、食べるときに使うものとは分けましょう。



ジビエって？

食材となる野生鳥獣肉のこと
シカ、イノシシ、クマ、キジなど

もっとくわしく🔍
ジビエプロモーション
(農林水産省)

コバトン食の安心情報 令和6年1月号
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



埼玉県マスコット
コバトン&さいたまっちゃん