

ジビエの処理・販売のための営業許可について

ジビエ: 食用の野生鳥獣の肉(イノシシ、シカ、クマ、カモ類など)

1. ジビエを解体処理する営業は「食肉処理業」の営業許可が必要です。

- ・ 食肉処理業の営業許可の取得については、所管する保健所にご相談下さい。
- ・ **合鴨はジビエではなく、家禽です。**合鴨の解体処理には「食鳥処理場」の許可が必要となります。詳しくは保健所にご相談ください。

2. 飲食店で使用するためにジビエを解体処理する場合は、飲食店営業許可に加えて、食肉処理業許可が必要です。

- ・ ハンター等から直接ジビエを仕入れ、店舗で解体処理する場合にも、飲食店営業の営業許可に加えて、食肉処理業の営業許可が必要です。
- ・ 食肉処理業の営業許可の取得については、所管する保健所にご相談下さい。

3. 解体処理したジビエの肉を仕入れ、販売する場合には、「食肉販売業」の許可または届出が必要です。

- ・ 包装した肉を仕入れて売る場合は「届出」、未包装の肉を仕入れる場合や、仕入れた肉を加工(カット、スライス、リパックなど)する場合は「許可」が必要です。