

野生鳥獣肉(ジビエ)を提供する飲食店の皆様へ

～ジビエ(野生鳥獣肉)について～

ジビエとはシカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシの肉を食べるとE型肝炎や腸管出血性大腸菌感染症の食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。

ジビエは中心部まで火が通るようしっかり加熱して食べましょう。また、接触した器具の消毒など、取り扱いには十分注意してください。

食肉処理業の許可を受けた施設で解体されたものを仕入れましょう！

- ・営業上使用するシカ、イノシシ、野ガモなどの野生鳥獣肉(ジビエ)は、**食肉処理業の許可を受けた施設で解体することが必要**です。(自家消費を除く)

自ら解体する場合は、専用の部屋で食肉処理業を取得する必要があります。飲食店の厨房と同じ場所ではできません。

※解体とは、剥皮、放血(脱骨)、脱羽、中抜き(内臓取り出し)などのことをいいます。



- ・ジビエの加工調理を行う場合は、**信頼のできる**ところから仕入れて、狩猟の状態や食肉処理に関する情報も入手しましょう。

十分な加熱を徹底しましょう！

- ・加熱不十分な野生鳥獣肉が原因で**食中毒が発生**しています。
- ・イノシシやシカなどの肉や内臓を十分に加熱せず食べた方が**E型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例**が報告されています。
- ・**寄生虫や腸管出血性大腸菌に感染した事例**も報告されています。
- ・野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、**中心部まで十分に加熱し、生で食べることは避けましょう。**



しっかりと消毒しましょう！

ジビエの加工・調理に使用した調理器具は、処理終了ごとに洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムなどで消毒しましょう。

平成31年1月現在

野生鳥獣肉が原因で発生した食中毒事例(一部)

年	発生場所	原因食品	病因物質	患者数
昭和 56 年	三重県	ツキノワグマ肉の刺身	旋毛虫(トリナ)	172
平成 13 年	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌	3
平成 15 年	兵庫県	生シカ肉	E 型肝炎ウイルス	4
平成 15 年	鳥取県	イノシシ肝臓(生)	E 型肝炎ウイルス	2
平成 17 年	福岡県	イノシシ肉	E 型肝炎ウイルス	1
平成 21 年	茨城県	生シカ肉	腸管出血性大腸菌	1
平成 28 年	茨城県	熊肉	旋毛虫(トリナ)	21
平成 30 年	和歌山県	鹿刺し	リルコンステイス属寄生虫(推定)	3

疑わしいものは廃棄しましょう

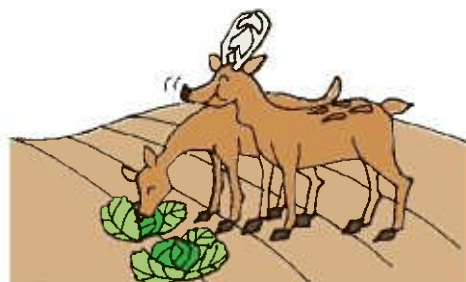
肉眼的に異常が認められた場合、臭気の異常等が認められ場合は、廃棄しましょう。



「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」は、以下の厚生労働省ホームページで閲覧できます。

「ジビエ(野生鳥獣の肉)はよく加熱して食べましょう」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>



【お問い合わせ】

新潟市保健所食の安全推進課 食品衛生係 (電話 025-212-8226)