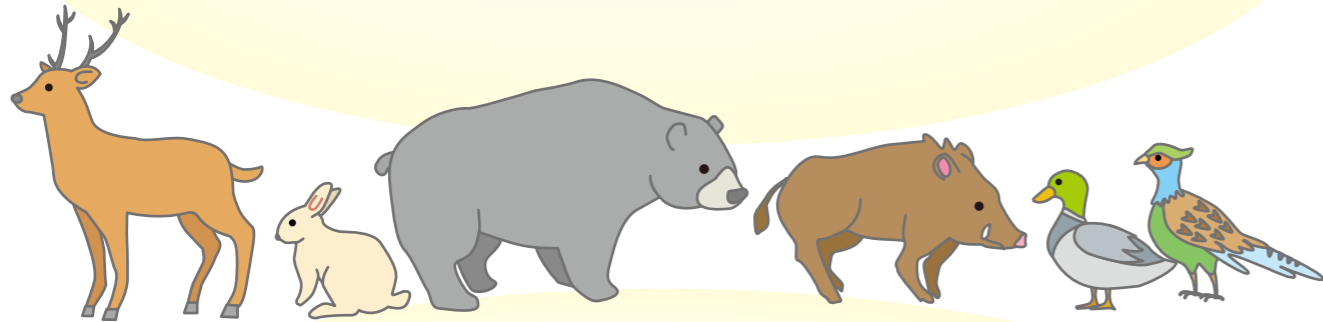


## ジビエとは？

ジビエとは、シカやイノシシなど、狩猟の対象となり、食用とする野生の鳥獣またはその肉のことで、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

近年、日本では、野生鳥獣対策として捕獲されたシカやイノシシを食肉に活用する動きが進められ、ジビエがレストランや地域の特産品として取り扱われるようになっており、一般の人がジビエを口にする機会が増えてきました。



## ジビエが原因で食中毒？

イノシシやシカなどの野生鳥獣は、牛や豚などの家畜とは異なり、飼料や健康状態などの管理や、食肉にする際の獣医師による検査がされておらず、様々な病原微生物や寄生虫を保有している可能性があります。

生や加熱不十分のジビエを食べることにより、食中毒になる危険性があります。

## ジビエを原因とする主な食中毒

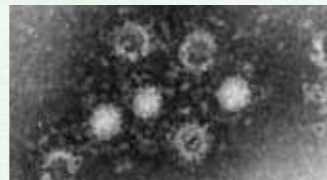
### ○E型肝炎ウイルス／ウイルス

#### ●原因となる食品

生または加熱不十分の豚、イノシシ、シカなどの肉や内臓

#### ●症状

だるさ、黄疸（皮膚や粘膜が黄色くなる）、発熱など



E型肝炎ウイルス  
国立感染症研究所ホームページより



腸管出血性大腸菌  
国立感染症研究所ホームページより

### ○腸管出血性大腸菌／細菌

#### ●原因となる食品

生または加熱不十分の肉など

#### ●症状

激しい腹痛、下痢、血便



トリヒナ（旋毛虫）

### ○トリヒナ（旋毛虫）／寄生虫

#### ●原因となる食品

生または加熱不十分の豚、イノシシ、クマなどの野生動物の肉

#### ●症状

まず吐き気や下痢が起こり、その後筋肉痛や腹痛など

国内では…生や加熱不十分のシカ、イノシシの肉や内臓を食べたことによってE型肝炎や腸管出血性大腸菌に感染した事例があります。また、加熱不十分のクマ肉を食べたことによるトリヒナ食中毒の事例もあります。

## ジビエを安全に食べるためにはどうしたらいい？

### ポイント1 十分な加熱

十分な加熱により、多くの病原微生物や寄生虫は死滅します。

肉や内臓の中心部まで火が通るよう、十分に加熱することが大切です。

### ★加熱のポイント!!

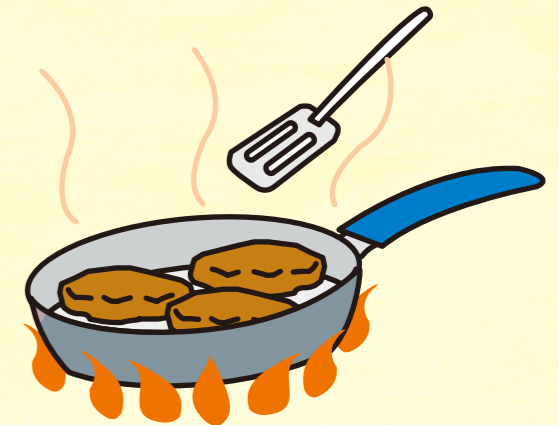
中心温度75℃・1分以上

（またはそれと同等以上の効力を有する方法で）  
加熱しましょう。

加熱の目安は

①肉の色が白っぽく変わるまで

②ひき肉料理は、竹串などで刺し、透明な肉汁が出るまで



### ポイント2 二次汚染の防止

二次的な汚染が起こらないよう生肉を触った後の手洗いや調理器具の洗浄・消毒などにも十分注意しましょう。

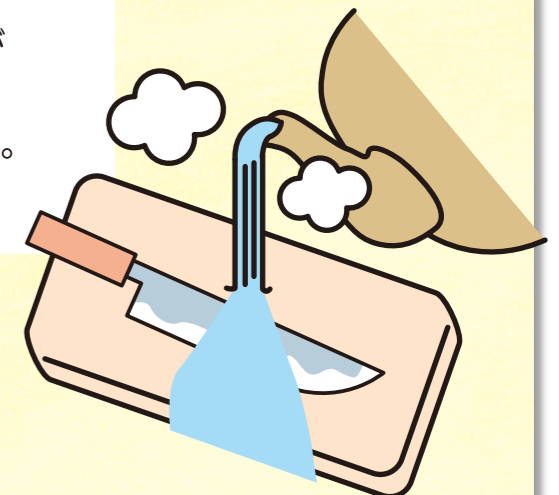
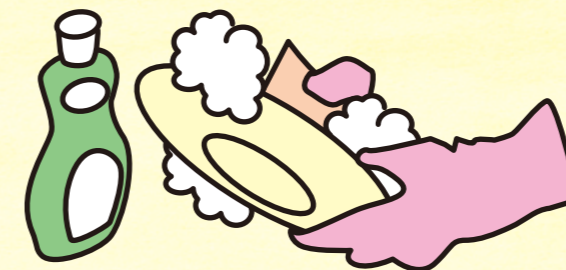
### ★調理の時はこんなことに注意!!

○生の肉や内臓を触った手で、生で食べる野菜や果物などを触らないようにしましょう。

○触った後はよく手を洗きましょう。

○目では見えなくても微生物や寄生虫がいることがあります。

包丁やまな板などの調理器具は使い分けましょう。  
また、生肉を扱った後は洗浄・消毒しましょう。



洗った後、熱湯をかけると消毒効果があります