



野生鳥獣肉(ジビエ)の衛生管理について

近年人気のジビエ料理ですが、ジビエ(フランス語で gibier)とは、狩猟で得られた食用にする野生鳥獣の肉のことで、野趣あふれる食味や高たんぱくで低カロリー、ビタミンや鉄分が豊富に含まれているという利点が注目され、一般的にもジビエ料理を口にする機会が増えたり、食育の一環として学校給食に取り入れている地域もあります。今月はこのジビエ(野生鳥獣肉)の衛生管理についてご紹介します。

□■家畜の肉とジビエは別物■□

牛肉や豚肉は、食用するために生産農場で飼育管理され、1頭ずつ公的検査を受けて合格したものだけが食肉として流通します。一方、ジビエは野生の肉であり、病原微生物や寄生虫を保有している可能性があります。また、食用に解体するときに病気の有無などの検査が義務付けられておらず、食品衛生上のリスクが高い食品といえます。



ジビエによる食中毒事例

①2016年12月に茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食したことによる旋毛虫(トリヒナ)による食中毒が発生した。当該飲食店の利用者及び営業者 27 名のうち、15 名が喫食後5日~20 日で発疹、発熱、倦怠感等の症状を呈し、患者の血清から旋毛虫に対する抗体が検出され、熊肉からは旋毛虫の虫体が確認された。

(藤沢市 HP より抜粋)

②新潟県南魚沼市の旅館で、2019年8月17日から18日にかけて宿泊した客30人が、下痢や嘔吐などの食中毒症状で医療機関に搬送されていたことが明らかになった。保健所は加熱不足の鹿肉から、「サルコシスティス(住肉胞子虫)」という寄生虫が検出されたとしており、これが食中毒の原因である可能性が高いとみている。

(エキサイトニュース 2019.8.27 より抜粋)

□■飲食店や販売店での衛生管理のポイント■□

1 仕入れ時

- ・食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れる。
- ・食肉処理施設の責任者から狩猟および処理に関する情報を入手し、原材料の安全性を確保する。
- ・野生鳥獣肉に添付されている記録は、適切な期間保存する。
- ・色や臭い等の異常や異物の付着等を確認し、異常のある場合は、仕入れを中止する。

2 調理時(飲食店営業)

- ・生食用として食肉の提供は決して行わない。
- ・十分な加熱調理(中心部の温度が75℃で1分間以上またはこれと同等以上の効力を有する方法)。
- ・調理の途中で、色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、仕入れ先の食肉処理業者等に連絡する。
- ・使用した器具及び容器は処理終了ごとに洗浄し、83℃以上の湯湯または200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管する。
- ・家畜の食肉と区別し、10℃以下で保存する。

3 販売時(食肉販売業)

- ・家畜の食肉と区別して保管する。
- ・野生鳥獣肉とわかるよう、種類や加熱加工用である等、健康被害を防止するための情報の明示に努める。

(厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(PDF)より抜粋)



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552