

ジビエ

が原因の食中毒に注意しましょう

ジビエとは、イノシシ、シカ、クマ、カモなど、狩猟の対象になり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。適切に処理されたジビエはにおいもなく、高タンパクで低カロリーの食材ですが、**新鮮でも、中心部まで十分加熱していない場合、**以下のような**食中毒になるリスクがあります**。食べる時は、中心部までしっかり加熱しましょう。

リスク① ウイルス E型肝炎ウイルス

＝感染源＝

イノシシ、シカ など



＝症状＝

肝炎(発熱、腹痛等の消化器症状、肝機能の悪化など)を発症する場合があります。まれに劇症化することがある。(妊婦は劇症化しやすい)

リスク② 細菌 腸管出血性大腸菌

＝感染源＝

シカ、野鳥類 など



＝症状＝

下痢(血便)、腹痛など。

重症では、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を引き起し、死亡することもある。

リスク③ 寄生虫 旋毛虫、肺吸虫

＝感染源＝

旋毛虫:クマ、肺吸虫:イノシシ など

＝症状＝

旋毛虫:吐き気、下痢、腹痛の後、筋肉痛、発熱、呼吸麻痺など。

肺吸虫:せき、たん、胸痛、呼吸困難、発熱、腹痛など。

～旋毛虫食中毒事例～

令和元年11月に飲食店が提供した**加熱不十分なクマ肉のロースト赤ワインソース**を喫食した8名中6名が、発疹、発熱、筋肉痛等を発症した。患者の血清から旋毛虫に対する抗体が検出された。

⇒ **加熱不足の場合、食中毒になる可能性がある**



予防方法と注意点

- ◆ 中心温度75℃で1分以上(又はこれと同等以上まで)加熱しましょう。
- ◆ まな板、包丁等の使用器具は専用のものを用意し、洗浄・消毒を徹底しましょう。
- ◆ 野生鳥獣の肉を食肉として販売する際は、食品衛生法で定められた営業許可が必要です。