



ジビエ(野生鳥獣肉)を扱う方へ



近年、野生のイノシシやシカなどを捕獲して、食肉（ジビエ）として利活用しようという動きが各地で見られるようになりました。

しかし、ジビエによる食中毒のリスクについて理解することなく、提供しようと考えている人が多いのも事実です。野生鳥獣肉は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理や食肉衛生検査も行われておらず、様々な病原体を保有している可能性があります。

野生鳥獣が持っている病原体のリスク

～主な病原体とその症状～

E型肝炎ウイルス：急性肝炎や劇症肝炎を起こし、黄疸・発熱・嘔吐等の症状を呈する。

妊婦が感染すると、その死亡率が20%にも及ぶことがある。

腸管出血性大腸菌：重症化すると激しい腹痛や血便を起こし、まれに貧血・腎不全等を併発して死亡する場合もある。

住肉孢子虫（ザルコシスティス）：多量の原虫を摂取すると、下痢や嘔吐等の食中毒症状を呈する。

病原性大腸菌の拡大写真
(神奈川県衛生研究所撮影)



病原体の保有状況調査

平成29年度に小田原保健福祉事務所が神奈川県西部地域で捕獲されたイノシシ21頭の病原体保有率を調べたところ、次のとおりでした。

E型肝炎ウイルス 23.8%、 下痢原性大腸菌 76.2%、 住肉孢子虫14.3%

過去に起きた食中毒

- ・シカの生肉を食べた7名中4名が急性肝炎を発症（兵庫県）
- ・イノシシの肝臓を生食した2名が急性劇症肝炎を発症し、1名が死亡（鳥取県）
- ・バーベキューでイノシシの肉を食べた12名中5名が肝炎を発症（長崎県）



住肉孢子虫の拡大写真
(神奈川県衛生研究所撮影)

ジビエの適切な取り扱い

- ・飲食店等で提供する場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で衛生的に処理されたものを使用する。
- ・野生のシカやイノシシを食肉として解体・販売する場合は、食肉処理業の許可を取得した上で行う。
- ・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（厚生労働省作成）に基づき、衛生的に取り扱う。
- ・中心部まで十分に加熱して食べる（85℃1分間以上）。

「ジビエ」は、他の食品とは異なり、高度な衛生管理を必要とする食品です。

食中毒のリスクを十分に理解して、安全な食品を提供しましょう。