衛生通信

NIITAKA

11

ジビエの衛生管理について

ジビエ(Gibier)とはフランス語で「狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉や料理」のことです。シカやイノシシなどが有名ですが、野ウサギやキジなどの狩猟対象となっている野生鳥獣はすべてジビエと定義されます。

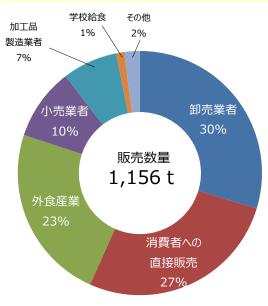
近年、ジビエは飲食店等でも見かけるようになり、私たちもジビエに触れる機会が増えてきました。今回はジビエの衛生管理について説明いたします。



ジビエ料理が推進されている背景

農村地域で深刻な被害をもたらす野生鳥獣の被害防止策により、野生鳥獣の捕獲数が年々増えております(図1)。

これを地域資源としてとらえ、ジビエとして有効に 活用する前向きな取組が広がっています。



※R3年度 野生鳥獣資源利用実態調査の「食肉処理施設が卸売・小売に販売した食肉の鳥獣種別販売先別の販売数量」データより作成

図2 日本のジビエ販売先

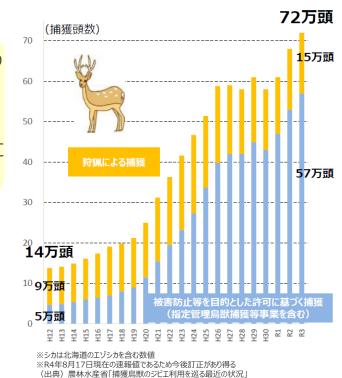


図1 シカの捕獲頭数推移

ジビエとしては年間1,156 t もの数量が販売されています。販売先としては卸売業者、消費者への直接販売、外食産業の順に多く販売されています(図2)。

ジビエに潜む食中毒リスク

野生で活動する鳥獣は食中毒を引き起こす可能性があるウイルス、細菌、寄生虫などを 保有していることがあります。ジビエにはどんなリスクがあるのかを知っておきましょう!

代 例 主 な 特 徵

E型肝炎ウイルス



発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化などの症状を引き起こすウイルス。 ※妊婦に感染すると劇症化しやすく、致死率も20%に達することがある。

血液を介して感染することがあるため、皮膚の傷口からウイルスが体内に入らないように注意が必要。

腸管出血性大腸菌



「O157」が代表的だが「O26」や「O111」等も知られる細菌。 家畜以外にも野生鳥獣肉からも検出される。

毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こし、死亡するケースもある。

旋毛虫(トリヒナ)



旋毛虫症(トリヒナ症)の原因となる線虫(寄生虫)。 症状は筋肉痛、発熱、悪寒、浮腫、好酸球増多が特徴的。 虫体が多数摂取すると、感染4~6週後、呼吸麻痺を引き起こし、最悪死に至る。

衛生管理上の注意点

美味しく、安全にジビエを提供・喫食するために、適切に取り扱いましょう

野生鳥獣肉は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



- 責任者から狩猟および処理方法の情報を得る
- 色、匂い等の異常や異物の付着がないか確認する (加工中に異常が見られたら取扱いを中止して食肉処理業者等に連絡する)
- 仕入時に添付されている記録は流通時期等に応じて適切な期間保管する
- 野生鳥獣肉を加工したもの(ソーセージなど)は食肉製品製造業の営業許可を受けた施設 から仕入れる(その施設が原材料を食肉処理業の許可施設から仕入れていることも確認)
- 飲食店にて野生鳥獣の"とさつ"または"解体"を行う場合は新たに食肉処理業の許可を受ける

岩具はジビエ専用のものを用意して、使用後は消毒を行う





Point

- 包丁、まな板等の使用する器具を使い分ける(家畜用とも分ける)
- 使用後は「83℃以上の温湯」または「200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム」等で消毒する
- 食肉に手で触れる際は衛生手袋を着用する

適切な保管温度で交差汚染が起こらないように保管する



Point

- 10℃以下で保管
- 細切りした野生鳥獣肉を凍結し、容器包装に入れたものはマイナス15℃以下で保存する
- 家畜の食肉と区別して保管する

十分な加熱を行う



Point

中心温度「75℃1分以上」またはこれと同等の効力を有する方法で加熱する

生食として提供しない



Point

- 見た目に異常がなくても目に見えない有害微生物に汚染されている可能性があるため、生食 用としては絶対に提供しない
- 食肉販売業者が販売する場合は鳥獣の種類や加熱加工用であること等、食中毒を防止す るための情報を明示する