

自然のめぐみ「ジビエ」を 安全に食べるために

ジビエとは？

シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、またはその肉や料理のこと。ワインに合うことからファンも多い。秋から冬がシーズン。



野生鳥獣は高率で微生物や寄生虫が感染しており、生や加熱不十分な状態で食べたり、調理器具等の取り扱いが不適切だったりすると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、または寄生虫による食中毒のリスクがあります。



安全に食べるポイント

● 購入・保存に気をつける

- ・食肉処理業の許可を受けた施設で解体された肉を買いましょう。
- ・購入後は家畜の食肉とは区別し速やかに冷蔵庫に入れましょう。

● 肉の中心までしっかり加熱する

- ・細菌やウイルス、寄生虫は熱に弱く、加熱することで死滅します。
- ・ジビエに限らず、肉やレバーを食べるときは中心まで十分に加熱※しましょう。※中心温度75℃で1分以上



● 他の食材への二次汚染を防ぐ

- ・まな板、包丁等調理に使用する器具は使い分けし、処理終了ごとに洗浄消毒し、衛生的に保管するようにしましょう。
- ・解凍時はドリップ（肉から出る液体）を飛散させないように注意しましょう。
- ・生肉を扱う器具と食べる箸はしっかり区別しましょう。

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係 HP、Twitter: 「大津市保健所衛生課」で検索!

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津内

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp