



# 「ジビエ」を 安全に食べるために

## ジビエとは

狩りの対象となる野生の鳥やけもの、またその肉のこと。  
日本では、野生のシカやイノシシなどによる農作物被害が拡大  
しており、捕獲後に食肉として利用することが推進されています。  
11月～2月の狩猟解禁時期がジビエのシーズンです。



野生鳥獣の肉や内臓を加熱不十分なまま  
食べることは危険です。特に、E型肝炎ウイルス、腸管  
出血性大腸菌、寄生虫などを保有しており、過去には  
実際に、ジビエの生食を原因とする食中毒事例が発生  
しています。



安全に食べるためのポイント

### ●しっかり加熱！生食は絶対にしない。

- ・ウイルスや細菌、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部まで十分に加熱※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。
- ・生肉を触った手で他の食材等を触らないようにしましょう。



大津市保健所衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津2F

TEL:077-5111-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp