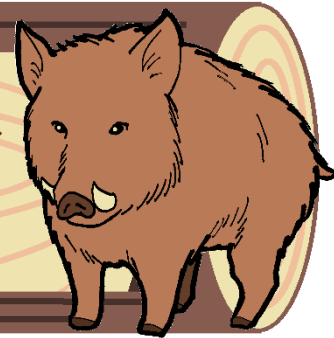




ジビエ料理を提供する飲食店の皆様へ

～衛生リスクの大きなジビエを安全に食べてもらうために～



お客は柔らかい肉が
食べたいのか…



ここのジビエ料理
ちよっと固いわね



ジビエって普通に
料理すると固い
らしいわよ

低温調理だと
柔らかいらしいな
やってみるか

ネットで検索っと…
ローストビーフの
作り方いいかな



中心温度で
63℃なら30分
65℃なら15分の加熱か…
それなら65℃60分くらい
加熱したら十分だな

新メニュー！
ローストジビエ



やわらかい！

ちゃんと柔らかくて
ジューシーだ♪



でも外側は焦げ目もあるし
新鮮なブロック肉だから
大丈夫だろう

ローストビーフを真似て
作ってみたけど…
なんか赤いな

すみません



すみません

ローストジビエを食べて
熱が出て下痢になった

ローストジビエを食べて
体調を崩して入院した

なぜ食中毒が起きたのか
分かりますか？
中面に食中毒を防ぐ方法を
まとめたので、確認して
みてください。
裏面では、ジビエに潜む
病原体と対策について紹介
しています。

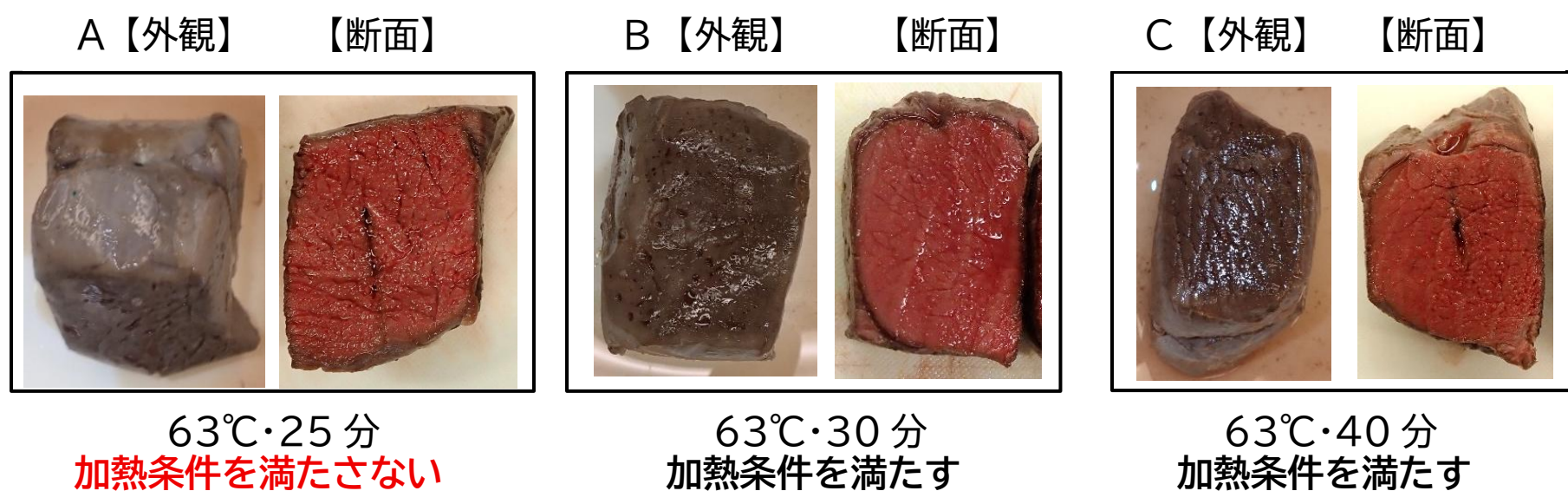
ジビエ調理に必要な加熱条件

ジビエの調理では、**中心部**を **75℃で 1 分間以上**の加熱が必要です。これと同等の条件として、「70℃・3 分」、「69℃・4 分」、「68℃・5 分」、「67℃・8 分」、「66℃・11 分」、「65℃・15 分」があります。(厚生労働省 「野生鳥獣肉(ジビエ)に関するQ&A」より引用)

また、ジビエと同様に E 型肝炎ウイルスの汚染リスクのある豚肉は「63℃・30 分」と同等の加熱が必要とされています。(厚生労働省 「豚の食肉の基準に関するQ&Aについて」より引用)

特に低温調理をするときには、条件を満たした加熱が出来ているか注意が必要です。

見た目では加熱十分の判別は難しい？！



この写真は、保健所で 4cm 四方の鹿モモ肉を65℃のお湯で湯せんしたものの外観と断面です。

豚肉の加熱調理の基準を参考に、中心温度 63℃・30 分を加熱条件として確認をしました。

Aは中心温度が 63℃に達してから 25 分加熱したもの、BとCはそれぞれ 30 分、40 分加熱したものです。

この中で A は加熱条件を満たしていませんが、B と C は満たしています。

断面の見た目で加熱が出来ているかを判断できるでしょうか？

特に低温調理においては加熱できたかの確認は目視ではできません。

実物を複数の保健所職員で比較しましたが判別不能でした…



→条件を満たした加熱ができているかを判断するには、**中心部の温度測定が不可欠です！**

ローストビーフのレシピをそのまま流用するのは危険

牛肉の筋肉内部には通常病原物質がほとんどいないとされていますが、ジビエの筋肉内部には E 型肝炎ウイルスなどが存在している可能性があります。ジビエ特有の病原物質による国内死亡例も確認されています。そのため、中心部まで加熱することが重要ですが、ネット等から拾ったローストビーフのレシピをそのまま使用すると加熱が不十分になる危険があります。中心部の温度を確認したレシピで調理しましょう。

「中心部」の温度の確認が最も重要

表面、オーブンの設定温度、湯せんのお湯の温度などでは中心部の温度を確認することはできません。

中心温度計を使用して確認しましょう。オーブンや湯せんでの調理において

中心部の温度を何度も測定することが難しい場合には、

事前に条件を満たす加熱方法を検証して、

確実に加熱できる方法で調理しましょう。

肉の大きさ・厚み、加熱開始時の肉の品温(冷凍・冷蔵・常温)、1回の調理量(オーブンなどに入れる量)などが変わると中心温度の上がり方は変わるため、いくつかのパターンを想定してパターン別に検証しましょう。



中心部が目標温度に到達するには時間がかかります

保健所の実験では、5℃・4cm 四方の鹿モモ肉を

65℃で湯せんしたとき、中心温度が

63℃になるまでに約35 分かかり、

65℃には到達しませんでした。

オーブンなどの温度設定だけでは十分な温度と時間に到達しない可能性があります。

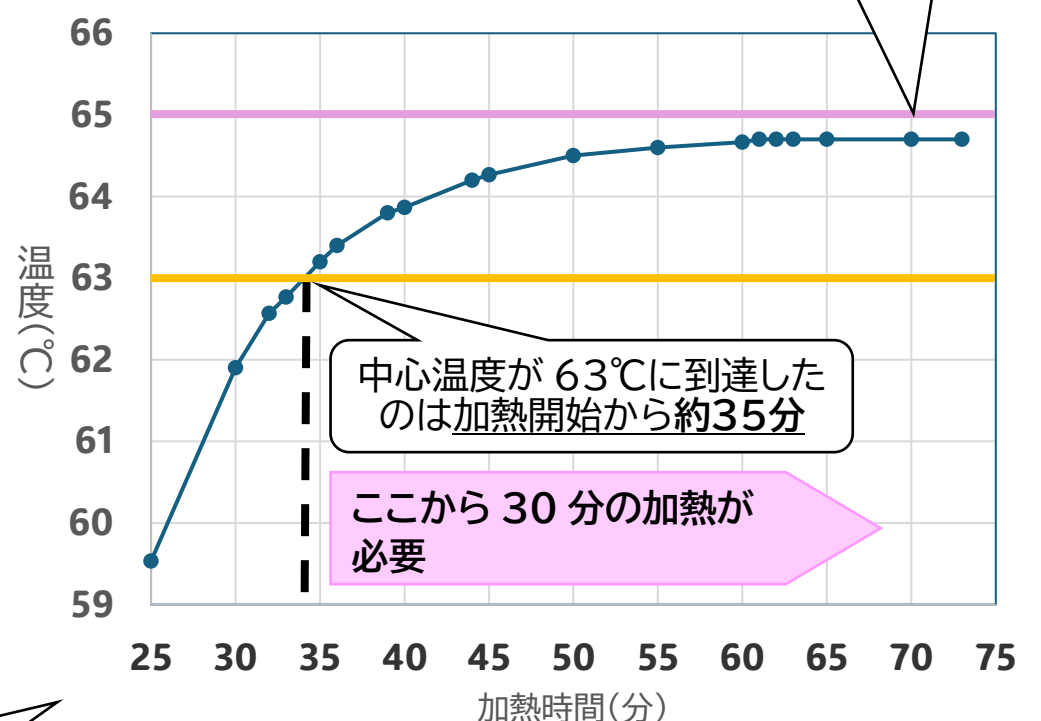
- ・目標温度より高い機器等の温度設定
- ・中心部が目標温度に到達するまでの時間
- ・加熱時間を十分確保できる加熱時間設定

の3点に注意して調理方法を設定しましょう。



この例だと、中心部の加熱を 63℃・30 分に設定するなら、多少のブレも考えると 63℃に到達するのに40分はかかるとみて少なくとも70分の加熱が必要ですね

鹿肉中心温度の推移: 65℃の湯せん



HACCP の重要管理点 (CCP) に設定して確認、記録しましょう!!

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施

中心部の加熱が十分できているかは重要管理点ですので、調理毎の加熱温度や時間について記録

しましょう。さらに、検証記録は加熱条件を満たさなかった結果も含めて保存しておき、実際の調理記録と

検証をもとに点検や見直しを定期的の実施することがよりよい衛生管理につながります。

【ジビエに潜む主な病原体と対策】

病原体 ※1

病原体		症状等
E 型肝炎ウイルス(※2)		平均約 6 週間の潜伏期間の後、腹痛、黄疸等を呈し、まれに死亡。
寄生虫 (※3)	住肉孢子虫 (ザルコシスティス)	嘔吐、下痢。 京都府の食品検査によれば、 府内で処理されるジビエ肉は 高確率で感染しています。 
	旋毛虫 (トリヒナ)	下痢、筋肉痛、眼瞼浮腫等を呈し、重症の場合は呼吸困難、脳炎、心不全等を呈し死亡。
細菌	病原性大腸菌	下痢、まれに死亡。
	カンピロバクター	嘔吐、下痢、まれに死亡。時にギランバレー症候群を発症。
	サルモネラ	嘔吐、下痢。

※1 紹介している病原体は、ジビエがもつ病原体の一部にすぎず、野生動物であるジビエにどのような病原体がいるのかは未知の部分があります。

※2 E 型肝炎ウイルスはノロウイルスと構造が似ており、エタノールは十分な消毒効果が得られません。

※3 寄生虫は熱に強く、低温調理では死滅しない可能性があります。冷凍処理により死滅する寄生虫もありますが、旋毛虫(トリヒナ)は死滅しません。食中毒を防ぐには十分な加熱が必要です。

対策

- ・他の食材を汚染しないように、ジビエ肉は密封容器でドリップが垂れないように保管する。
- ・ジビエ肉の取扱い時、手指に傷がある場合は、傷口から感染しないように手袋をする。
- ・ジビエ肉の取扱い後は、器具や作業台を洗浄・消毒する。E 型肝炎ウイルスのようにエタノールでは消毒効果が不十分な病原体もあるので、塩素消毒または熱湯消毒を行う。
- ・中心温度計は交差汚染防止のため、使用の都度消毒する。
- ・ジビエ肉を触った後は、作業途中であっても、手洗いをし、手袋は交換する。
- ・調理後は速やかに提供するか、急速に冷却して冷蔵保管する。

【HACCP の取り組み】

ジビエ特有の注意点だけでなく、安全な食品の提供のため、HACCP による衛生管理が重要です。

右の QR コードから飲食店用の手引書が確認できます。

HACCP の取り組みを充実させ、衛生管理向上に努めてください。

