

野生鳥獣肉（ジビエ）に関するQ & A

シカやイノシシなどの野生鳥獣肉（以下、「ジビエ」という。）について、正しい知識、現状及び食中毒予防方法等について理解を深めていただきたく、Q & Aを作成しました。

今後も本件に関する知見の進展等に対応して、逐次、本Q & Aを更新することとしています。

- Q 1 ジビエを生で食べても安全ですか？
- Q 2 ジビエはどのくらい加熱したらいいですか？
- Q 3 ジビエは食用として衛生的に処理されているのですか？
- Q 4 ジビエの解体や販売を行う施設は営業許可が必要ですか？また、その施設で解体等を行うのが狩猟者の場合も同様ですか？

Q 1 ジビエを生で食べても安全ですか？

A 1

ジビエの生食は危険です。

野生鳥獣は家畜（牛、豚等）と異なり飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明な点が多く、肉や内臓を加熱不十分なまま食べることは危険です。野生動物が人獣共通感染症や食中毒の原因となる病原微生物、寄生虫類等を保有している可能性は、常に念頭におく必要があります。

特にE型肝炎ウイルス（HEV）、腸管出血性大腸菌、寄生虫などを保有していることは以前から知られており、過去にはジビエの生食が原因でE型肝炎を発症した事例のほか、腸管出血性大腸菌感染症、トリヒナ（旋毛虫）症、肺吸虫症等が発生しています。

これらの病原体は食中毒防止のための加熱によって死滅することが知られていることから、ジビエを食べる際には中心部まで十分に加熱することで感染を予防することができます。

2003年に発生した野生シカ肉の刺身を食べてE型肝炎を発症した事例は

特定のシカ肉を生で食べた4名が6～7週間後にE型肝炎を発症し、患者から検出されたHEVと一部保存されていたシカ肉から検出されたHEVの遺伝子配列が一致したこと、当該シカ肉を全く食べていないか、又はごく少量しか食べなかった患者家族はHEVに感染しなかったことが確認され、特定の食品の摂食とE型急性肝炎発症との直接的な関係が確認された最初の事例とされています。

Q2 ジビエはどのくらい加熱したらいいですか？

A2

ジビエは中心部まで十分に加熱することで安全に食べることができますが、目安としては、肉の中心部まで色が変わっていることを確認してください。

食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を75℃で1分間加熱することが必要とされていますが、この「75℃、1分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3分」、「69℃、4分」、「68℃、5分」、「67℃、8分」、「66℃、11分」、「65℃、15分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

(食肉の加熱条件に関するQ&Aより)

Q3 ジビエは食用として衛生的に処理されているのですか？

A3

厚生労働省では、平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、都道府県等や関係事業者に対し通知しました。当ガイドラインでは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んでいます。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についてもHACCPに沿った衛生管理が義務づけられました。ジビエ処理施設向けに衛生管理のための手引書を厚生労働省ホームページに公開しています。

Q 4 ジビエの解体や販売を行う施設は営業許可が必要ですか？また、その施設で解体等を行うのが狩猟者の場合も同様ですか？

A 4

食用の目的で野生鳥獣をと殺、解体するには食肉処理業の許可が必要です。食品衛生法に基づき都道府県が条例で定めた施設基準を遵守する必要があります。狩猟者が捕獲した場合も食肉処理業の許可を取得した施設で解体しなければなりません。

ジビエを使用して製造・販売・調理する場合は食肉処理業で解体された野生鳥獣によるジビエのみが取扱い可能となりますので、仕入れ先が食肉処理業の許可を取得しているか確認してください。

どのような営業許可を取得するべきかについては、各施設を管轄する保健所にお尋ねください。

【参考】食肉販売の流れ

	牛・馬・豚・めん羊・山羊	鶏・あひる・七面鳥	野生鳥獣（ジビエ）
生産 (狩猟)	畜産農家	養鶏家	狩猟者
↓ 解体	と畜場法 と畜場における と畜検査	食鳥検査法 食鳥処理場における 食鳥検査	食品衛生法 食肉処理業の許可施設で 解体・分割・細切
↓ 加工 販売	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設	食品衛生法 加工・販売に必要な 営業許可を取得した施設
↓ 消費	消費者・飲食店	消費者・飲食店	消費者・飲食店

【家畜と野生鳥獣の違い】

家畜の場合：生体搬入から枝肉に検印を押されるまでがと畜場法の対象。部分肉以降については、食品衛生法が適用。これらの諸規定が遵守されているどうか、検査制度、食品衛生監視員による監視制度について規定されている。

野生鳥獣の場合：野生鳥獣を、食用に供するため、販売目的で解体処理し、又は解体処理された肉を販売する場合には、食品衛生法の適用を受ける。解体処理を行う場合には「食肉処理業」、解体処理された野生鳥獣の肉を販売する場合には「食肉販売業」、加工製品を製造する場合には「食肉製品製造業」、調理等により飲食の提供を行う場合には「飲食店営業」の許可が必要となり、都道府県等が条例で業種ごとに施設基準を定めている。