

ジビエ（野生鳥獣肉）について

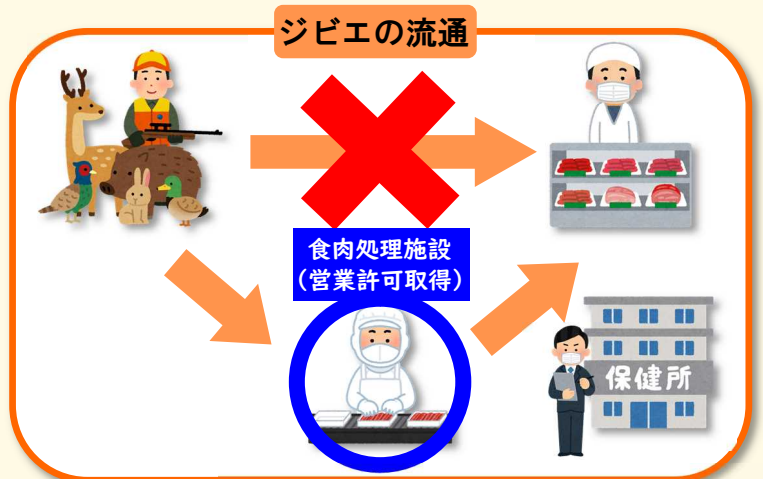
皆さんはジビエという言葉を知っていますか？ジビエとは、イノシシやクマ、シカなど狩猟の対象となり、食用とする野生鳥獣、又はその肉のことを指します。今回は、ジビエ及び野生のキノコに関する注意点についてご紹介します。

ジビエによる食中毒

野生鳥獣は家畜と異なり、飼育や健康状態の管理がなされていません。生または加熱不十分な野生のイノシシ肉やシカ肉を食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫等による食中毒のリスクがあります。

ジビエの衛生管理

飲食店や販売店でジビエを調理・販売する場合、食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可を取得した施設で解体された肉を仕入れなければなりません。



県内のジビエの取扱い

群馬県内で捕獲されたイノシシ、クマ、シカ及びヤマドリ
の野生鳥獣肉は、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限の指示により、県内全域で出荷、販売の自粛を要請されています。また、これらの野生鳥獣肉の自家消費の自粛、他の野生鳥獣肉の自家消費及び出荷についても慎重な対応をお願いしております。



県外から流通したジビエを安全に食べるための注意点

○ジビエは中心部までしっかり加熱して食べましょう！



ジビエを生または生焼けの状態を食べると、食中毒や感染症を引き起こす可能性があります。過去にはシカの刺身やクマ肉のローストで食中毒事例があるため注意が必要です。

○調理器具の使い分け、消毒を徹底しましょう！



ジビエを取り扱った調理器具には、ジビエの食中毒菌が付着します。他の食品への二次汚染による食中毒の危険があるため、調理器具を使い分けましょう。使い終わった後は中性洗剤でしっかりと洗浄し、熱湯などで消毒しましょう。

野生のキノコによる食中毒に注意!

9月～10月は、野生のキノコの季節です。近年では、インターネットオークションやフリーマーケットアプリなどで、誰でも手軽に購入ができるようになりました。

一方、食用のキノコと誤って毒キノコを食べたことによる食中毒事故も発生しています。

野生のキノコは、専門家でも食用かどうか確実に判断することは難しいため、採取・購入する際は十分に注意しましょう。



食用と間違えやすい毒キノコ



ツキヨタケ



シイタケ

食用のキノコと確実に判断できない野生のキノコは、

採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない! もらわない!

食べられる種類のキノコかどうかは、「見た目が地味」「おいしそうな匂いがする」「虫が食べている」というような点から判断できません。食べられる種類だと確実に判断できない場合は、決して食べないようにしてください。

野生のキノコは放射性物質にも注意!

原発事故から11年が経過した今でも、放射性物質の基準値超過により、群馬県内の12市町村（沼田市、安中市、みどり市、中之条町、長野原町、嬭恋村、草津町、高山村、東吾妻町、片品村、川場村、みなかみ町）では、野生のキノコの出荷が制限されています。野生のキノコを採取をする場合は、出荷制限や自粛区域でないことを必ず確認してください。

なお、放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限に関する詳しい情報は、群馬県のホームページをご覧ください。



群馬県 林産物検査 検索

群馬県 出荷制限 検索



モニタリング検査結果



出荷制限区域

ご意見・ご感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-3426
電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp

★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。

(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>) 【フェイスブック】 【ツイッター】

★公式フェイスブックとツイッターで情報発信中! ぜひフォローをお願いします!

フェイスブック (<https://www.facebook.com/gunma.shokuanzen/>)

ツイッター (https://mobile.twitter.com/gunmapref_shoku)

