

安全で衛生的なジビエ肉のために

徳島県では、シカ肉やイノシシ肉の安全確保のため、衛生的な処理方法についてのガイドライン(阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン)を定めています。

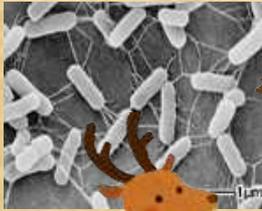
生肉は
危険！

中心部までしっかり加熱して食べましょう。

野生鳥獣が持っている
寄生虫やウイルスにより、
人への健康被害が起きています。

県内のシカ・イノシシについて、

- ・70%以上が寄生虫を持っています。
- ・E型肝炎ウイルスを持っている個体が確認されています。
- ・カンピロバクターや病原性大腸菌を持っています。



また、シカやイノシシも「日本紅斑熱」や「SFTS (重症熱性血小板減少症候群)」に感染していることが確認されていますので、体表にのダニが付いている個体を解体処理する際は、付着したダニからの人への感染予防にも注意が必要です。

飲食店では、必ず、野生鳥獣専用の食肉処理施設で解体処理されたお肉を仕入れてください。

衛生処理講習会
を受けたハンター

許可を受けた
専用処理施設

健康な個体を
衛生的な処理
で安全に



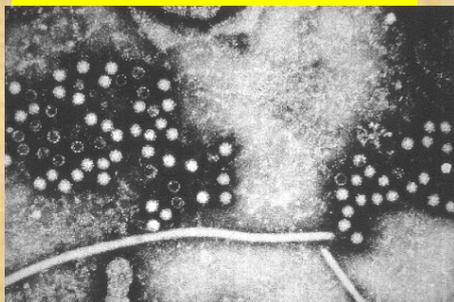
衛生的に処理された
お肉は安心ね



シカ・イノシシが保有する病原菌

ウイルスによる病気

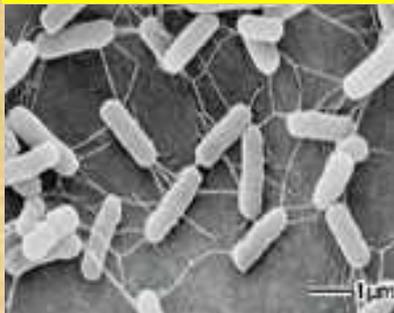
E型肝炎ウイルス



妊婦や高齢者などが感染すると劇症肝炎を起こし、死亡する率が高いとされています。国内でも生のシカ肉を食べたことによる感染が報告されています。ウイルスは、肉の中心部までの十分な加熱で死滅します。

細菌による病気

病原性大腸菌



カンピロバクター



食中毒の原因菌である、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ、エルシニア属菌などが検出されています。これらの細菌は、肉の中心部までの十分な加熱(75℃で1分間以上)で死滅します。

寄生虫による病気

住肉孢子虫



県内のシカで約90%、イノシシでは70~80%で筋肉中に寄生が確認されています。十分な加熱により死滅します。生で食べることにより、人へ感染が起こり、腹痛や発熱などが起こります。

徳島県では、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」を定め、狩猟者から食肉処理施設、飲食店までの一貫した衛生管理に取り組んでいます。

徳島県