

# 食の安全安心だより

## 1 ジビエの衛生管理

ジビエとはフランス語で「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味します。今回はジビエの衛生管理についてお伝えします。

### ①国が進める野生鳥獣の利活用

野生鳥獣による農作物の被害は155億円（R3年度）。全体の6割がシカ、イノシシによるものです。捕獲された約1割（2085トン）がジビエとして利用されます。シカ肉はヘルシー、イノシシ肉は脂の濃い味わいが人気です。

### ②生または加熱不十分なジビエ肉を食べて感染する病気

- ・E型肝炎...食べてから15日～50日の潜伏期間の後に急性肝炎
- ・トリヒナ...食べると幼虫が直ちに消化管に移行して、成虫となり、幼虫を産み始める
- ・住肉胞子虫...イノシシ、シカの

筋肉中に生息、一過性の下痢

- ・腸管出血性大腸菌...O157等血便と激しい腹痛
- ・カンピロバクター、サルモネラ...下痢、腹痛、発熱

こわいことばかり書いてしまいましたが、よく加熱をすれば、安全に美味しく食べられます。

### ③調理の際の衛生管理

- ・中心温度75度1分以上又はこれと同等以上の方法で十分加熱。
- ・高率に微生物及び寄生虫が感染しているため、まな板、包丁等使用する器具をわけましょう。

安全・安心なジビエの提供のため、処理施設に対しては『国産ジビエ認証制度』があります。詳しくは農林水産省HP（[ジビエ利用拡大コーナー](#)）をご覧ください。おすすめのジビエのレシピも紹介されています。



### 目次

- 1 ジビエの衛生管理
- 2 令和6年度世田谷区食品衛生監視指導計画
- 3 食品衛生用語解説
- 4 スポットライト ウエルシュ菌



### HACCPの推進

- ◆世田谷区では、HACCP制度の周知と導入支援を行っています



世田谷区HACCP推進キャラクター  
はさPOM

## 2 令和6年度世田谷区食品衛生監視指導計画

世田谷区では、区民や事業者の皆様からご意見を頂き、毎年、世田谷区食品衛生監視指導計画を策定しています。

来年度の指導計画の主な監視指導事業は次のとおりです。

### ●HACCPに沿った衛生管理への取組みの推進

### ●食中毒対策

特に、食中毒が多発しているハイリスクメニュー（注意が必要なメニュー）の管理に注力します。

### 《ハイリスクメニューの例》

- ・鶏肉やジビエ等を使用した料理  
⇒生食や加熱不足で提供しない！
- ・生食魚類の料理  
⇒アニサキスやクドアなどの寄生虫に注意！
- ・十分加熱されていない卵料理  
⇒サルモネラ属菌に注意！

※指導計画案は、ホームページに掲載しますのでご覧ください

世田谷保健所生活保健課  
食品衛生企画

〒154-8504  
世田谷区世田谷4-2-2-33

電話: 03(5432)2901  
FAX: 03(5432)3054

ホームページ: [https://  
www.city.setagaya.lg.jp/](https://www.city.setagaya.lg.jp/)



H A C C Pで守る衛生 得る信頼

## 3 食品衛生用語解説

### 食品衛生監視指導計画

食中毒など食品に関するリスクを最小限に抑え、食の安全・安心の確保に向けた取り組みです。地域の食品業者が衛生基準等を守り、消費者は正しい情報を持ち、食品に関する問題が発生した場合には速やかに対処できるように、食品衛生法に基づき計画し、実施しています。

計画の策定にあたり、広く区民の皆様の意見を聴くこととされ、実施結果を公表しています。

### 毒キノコによる食中毒



椎茸に似たツキヨタケ【毒】を採取したり、公園に生えていたキノコ（実は、テングタケ【毒】だった）をスマホの検索機能で“食べられる”と判断して食べてしまったり、今季、毒キノコによる食中毒が増えました。自分や家族の安全が最優先です！

**間違いなく食用だと判断できないキノコは、**

**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

果報は寝て待て、芽胞は寝て待つ



グッチー・ウエル氏

## 4 スポットライト ウエルシュ菌

煮込み料理の恋しい季節となりました。カレーやシチューなどの煮込み料理で起こる**ウエルシュ菌食中毒**について解説します。

この細菌は、『偏った性質（偏性）で、酸素を嫌う（嫌気性）』偏性嫌気性細菌で、**酸素のない偏った環境でしか生息できません**。酸素の少ない環境を好む微好気性細菌のカンピロバクターと違いますね。ウエルシュ菌は、**30～47の温度帯で旺盛に発育しますが、発育条件が悪くなると、芽胞という寝袋をまとい、100の高温にも耐えられる**状態になることも特徴です。

このウエルシュ菌は、土壌、下水、人を含めた動物の消化管などにいます。食中毒の原因食品として食肉が重要視されていましたが、香辛料、カレー粉や干しエビ、イリコ、昆布などの水産食品が重要との研究もあります。和食の煮物やめんつゆでの食中毒は“だし”からの汚染も関係しているかもしれません。

では、**なぜ煮込み料理に多いのか？**

肉や魚を使って大量に作った煮込み料理は、ドロドロとし、鍋底まで空気が届き辛くなり、**旺盛に発育する温度帯に長くさらされ易いため**です。

加熱で通常のウエルシュ菌は死滅しますが、**芽胞状態では生き残ります**。一度調理された料理が50位まで下がると、生き残った芽胞が寝袋を脱ぎ、通常のウエルシュ菌に戻ります。その後、**旺盛に発育する温度帯**になると爆発的に増えます。特に、カレーなどを大鍋で作ると、**鍋の中心は空気がない**うえに、放冷や再加熱の際に**旺盛に発育する温度帯に長くさらされがち**です。その結果、食べた人が下痢などの食中毒症状を起こします。

これを防ぐため、**調理後すぐに食べる**ことはもちろんですが、**温めなおしは、空気に触れるようよくかき混ぜ、グツグツと十分に加熱**しましょう。やむを得ず保存する場合は、小分けし**急速に温度を下げる**よう心がけ、**冷蔵庫で保管**しましょう。「緩慢冷却禁止!!」です。