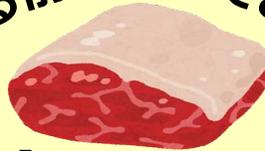


食べる前に知っておこう



# ジビエの**生食** リスクあります! 中心部までしっかり加熱!!

生や加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、**E型肝炎ウイルス**や**腸管出血性大腸菌**、**寄生虫**による食中毒のリスクがあります。

野生動物はエサや健康状態を管理されておらず、様々な病原体を保有していることが知られています。それを生で食べるのは危険な行為です。

ジビエは、中心部までしっかり加熱（75℃1分間以上）して食べましょう。



## E型肝炎ウイルス

急性肝炎を起こし、まれに劇症化することもあります。

妊娠中の方がE型肝炎ウイルスに感染して発症した場合には、劇症化する率が高いと言われています。

## 腸管出血性大腸菌

ウシなどの家畜の腸内に存在し、野生鳥獣肉からも検出されます。

「腸管出血性大腸菌O157」等が知られており、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こし、死亡例も報告されています。

## 寄生虫

住肉胞子虫はシカの筋肉内に高率に寄生しており、この寄生虫は人に下痢、おう吐、腹痛を起こします。

旋毛虫（トリヒナ）はクマの筋肉内に寄生し、令和元年にも加熱不十分なクマ肉が原因で、患者数9人の食中毒が発生しています。重症の場合は、貧血、全身浮腫、心不全、肺炎などを併発し死亡することがあります。

糞便からの寄生虫卵の検出率は全国で50%と高率で、鞭虫卵、回虫卵、鉤虫卵などが検出されています。



旭川市保健所  
衛生検査課食品保健係  
(0166-25-5324)