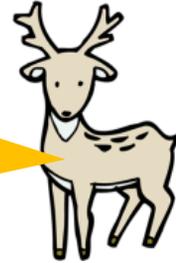


野獣肉の危険性について

クマやシカ等の野獣は、人間に管理されている家畜とは異なり、様々な病原体（寄生虫、ウイルス、細菌）に感染しています。これらの野獣肉を、加熱不十分な調理や、刺身など生で食べることで、人間にも寄生や感染を起こします。中には、重大な後遺症が残ったり、最悪死に至るケースも多数報告されています。



E型肝炎
旋毛虫
住肉孢子虫
腸管出血性大腸菌
カピバクダ-属



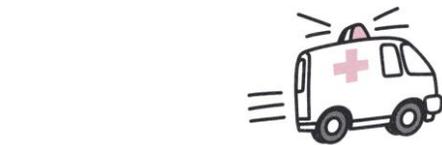
食品衛生法

「病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なう恐れのあるものを採取し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない」

食材が汚染されている危険性を知りながら、不適切な処理・提供



法律違反＝処分対象



※食中毒を起こすと、処分が加算されます。
※危険性を知っているのに正しく提供していないとして、保険金が支払われない可能性があります。

法規制等

- ・野獣肉を食用に供する目的で解体する場合は、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設でなければならない。
- ・飲食店営業者が野獣肉を仕入れる場合は、食肉処理業の施設で解体されたものでなければならない。
- ・客の求めがあっても、生肉の提供を行ってはならない。



食中毒の予防方法は・・・

野獣肉は中心部まで十分加熱すること！

→しっかり火を通さないと、病原体は死滅しません

※冷凍しても、ほとんどの病原体は生き残ります

過去の主な食中毒事例

【トリヒナ症（旋毛虫症）】

発生：昭和56年12月、三重県四日市市（旅館）

原因：旋毛虫が寄生したツキノワグマの刺身（ルイベ）

概要：旅館で-27℃で保存されていたツキノワグマの肉を、半解凍で提供。413名喫食し、うち172名が、顔面浮腫、筋肉痛、倦怠感等の症状を呈した。

○一般症状

嘔吐、下痢、腹痛から始まり、顔のむくみ、麻痺、けいれんを呈す。舌、あご、肋間、目の周囲、心臓等の筋肉内に寄生するため、呼吸困難、心停止等、致命的な食中毒を起こす。

○保有動物

クマ、シカ等。

【E型肝炎ウイルス】

発生：平成15年4月、兵庫県

原因：E型肝炎ウイルスを保有するシカ肉の刺身

概要：冷凍シカ肉を、5家族8名が喫食し、4家族4名が肝炎を発症、うち3名入院。

○一般症状

横断、発熱、腹痛等を示し、劇症型の場合は肝硬変等重症化する。

○保有動物

シカ、イノシシ、豚等。

【住肉胞子虫】

発生：短時間のみ発症する原因不明の胃腸炎症状が全国で散発

原因：住肉胞子虫が寄生した獣畜の生肉

概要：平成23年に原因が判明し、現在では食中毒扱いとなっている。

○一般症状

嘔吐、下痢。

○保有動物

シカ、クマ、馬等。

【腸管出血性大腸菌】

発生：平成23年4月21日、富山県等の焼肉店

原因：大腸菌O-111が付着した生食用牛肉（ユッケ等）

概要：焼肉チェーン店で提供されたユッケ等を喫食した客117名が発症し、うち5名が死亡。

○一般症状

激しい腹痛、下痢（血便）。HUS（溶血性尿毒症症候群）を発症するなど重症化した場合、致命的となる。

○保有動物

牛、シカ等。

予防対策としては…

住肉胞子虫は-20℃で48時間以上の凍結で死滅しますが、その他の病原体は、**冷凍ではダメ！！加熱のみ！！**