2019. 9. 3

食品衛生レビュー№.114　　ジビエ料理には十分な加熱を

ジビエ料理は山間地の飲食店、旅館での郷土食溢れる料理でありました。最近は、街の中でも提供する飲食店が増え、ジビエ料理がブームになりつつあります。今年８月に街の中ではないが、新潟県の旅館において鹿肉が原因とする食中毒が発生しました。そこで、新潟県の報道発表資料の概要、新聞等で報道されている内容を説明します。そして、ジビエ料理の注意事項等を述べます。

|  |
| --- |
| ジビエ：狩猟で得た野生鳥獣の食肉 |

新潟県報道発表資料（8月23日）

概　要

8月17日、18日に新潟県南魚沼氏の旅館で提供された夕食の摂食者52人中30人が下痢、嘔吐、吐き気等の症状を呈した。提供された食品に、加熱不十分な鹿肉料理があった。

１．発生月日　　8月17日午後10時頃

２．原因施設　　新潟県南魚沼市　旅館

３．摂食者　　　21グループ52人

４．発症者　　　15グループ30人

５．原因食品　　8月17日及び18日の夕食（加熱不十分な鹿肉料理の提供あり）

＊　報道発表資料の最下段に【食肉は十分に加熱して食べましょう！】がある。

６．病因物質　　不明（細菌、ウイルス検査実施）

７．行政処分　　営業停止8月24日(1日間)　(営業自粛：8月20日から23日の4日間)

＊　営業自粛が4日間あったとしても営業停止1日間は短い。しかし、行政処分は再発防止が目的なので、原因食品、病因物質がほぼ特定され、再発防止が図れると判断したものと考える。

新聞報道等

鹿肉はエゾシカ肉で北。道からの購入肉で、24日毎日新聞では「保健所が寄生虫の可能性がある」と報道している。27日のハザードラボは「保健所が鹿肉からザルコシスティス寄生虫が検出され、原因の可能性が高い」と報道している。

|  |
| --- |
| ザルコシスティス・フェアリー〔*Sarcocystis fayeri*：住肉胞子虫(原虫)〕食中毒及び対策イヌが終宿主とする寄生虫で、ウマが中間宿主として寄生している。馬肉摂食後の数時間で一過性のおう吐や下痢を呈し、軽症で終わる。馬肉をマイナス20℃（中心温度）で48時間以上冷凍処理することで、食中毒の防止ができる。国内で流通する多くの生食用馬肉は、生産地で冷凍してから出荷している。（東京都　食品衛生の窓を参考） |

発生原因

新潟県のホームページでは公式な発表は見当たらないが、原因食品は加熱不十分なエゾシカ肉で、病因物質はザルコシスティスと考えられる。

私にとってシカ肉によるザルコシスティス食中毒事例は初めてである。

‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

ジビエ料理対策

シカ肉、イノシシ肉の生食ではではE型肝炎ウイルス、ウェステルマン肺吸虫による事故の報告があり、冷凍シカ肉からは、患者と同一の遺伝子が検出されている。

|  |
| --- |
| 2003年4月、兵庫県の住民4家族6名中4名がE型肝炎に感染した。調査の結果、2月に冷凍生シカ肉を食べており、保管してあった冷凍生シカ肉からE型肝炎ウイルス（HEV）を検出した。患者3名とシカ肉のHEVの遺伝子塩基配列が100％一致した。国内で初めての生肉とヒトとの関連が判明したE型肝炎ウイルス食中毒であった。 |

ザルコシスティス、ウェステルマン肺吸虫なら冷凍処理で防止できるが、E型肝炎ウイルス事故防止には十分な加熱処理が必要である。

クマ肉では旋毛虫（トリヒナ）による食中毒が発生し、加熱不十分であったとされた。

|  |
| --- |
| 2016年12月、茨城県の飲食店で提供されたローストのヒグマ肉摂食者15人が発疹、発熱、倦怠感等を呈する食中毒が発生した。加熱不十分だったとされた。病因物質は旋毛虫で、患者の血清２検体から旋毛虫に対する抗体を検出し、熊肉から旋毛虫の虫体を検出した。飲食店持ち込まれた後に数日間冷凍していたが、失活が不十分であったと考えられた |

ジビエは寄生虫、原虫に汚染されていることが多く、冷凍処理で事故防止ができるとされますが、中心部までの冷凍が必要であり時間を要します。E型肝炎ウイルスは冷凍でも長期間失活しません。

ジビエ含め食肉はサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157などにも汚染されている場合が多く、調理の際には十分な加熱が必要です。（笈川　和男）