



ジビエを安全に おいしく食べるために

ジビエとは？

ジビエとは、食べるために狩りの対象となる野生の鳥やけもの、またその肉のことです。野生動物による被害を防ぐために食材として利用する取組が進んでいます。

注意点は？

ジビエは、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌、サルモネラなど、食中毒の原因となる様々なウイルスや細菌、寄生虫を保有していることがあります。絶対に生で食べないようにしてください。

安全に食べるポイントは？

①中心まで十分に加熱する！

ジビエにいる食中毒菌などは十分に加熱することでやっつけることができます。中心部が75℃で1分以上になるように加熱しましょう。

②調理器具類は、生肉用と加熱済み用を用意し、使い分ける！

十分に加熱したお肉も生肉用のトングなどでつかんでしまうと汚染してしまいます。使い分けを徹底してください。

コバトン食の安心情報

令和4年度10月号
(発行：10月31日)

【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 E-mail: a3420-07@pref.saitama.lg.jp

