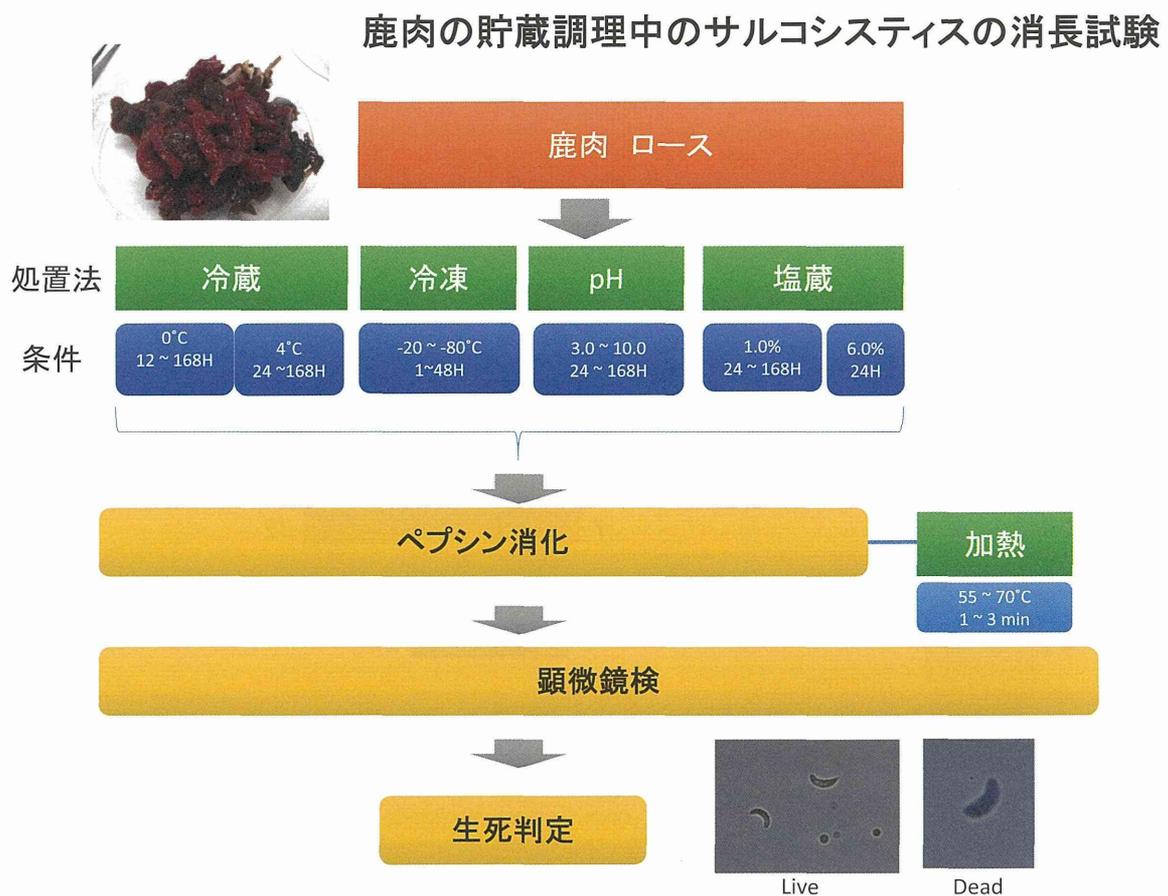


# 平成27年度の検討内容

◆自治体での調査

◆市販ジビエ食肉の汚染実態調査

◆鹿肉でのサルコシスティスの消長に関する検討  
(麻布大学・小西良子先生)



## 鹿肉の貯蔵調理中のサルコシステイスの消長試験成績①

Table 1. Effect to freezing treatment at various temperatures

Temperature	Time	Time to kill bradyzoid
4°C	30min	<168h
0°C	58min	<168h
-20°C	20min	2h
-30°C	10min	1h
-80°C	8min	1h

Table 2. Effect of Hydrogen-ion concentration

pH concentration	detection of bradyzoid			
	24h	72h	120h	168h
strage time				
pH3.0	(-)	/	/	/
pH5.0	(+)	(+)	(+)	(+)
pH7.0	(+)	(+)	(+)	(+)
pH10.0	(-)	/	/	/

(-) means dead  
 (+) means live  
 / means not measured

## 鹿肉の貯蔵調理中のサルコシステイスの消長試験成績②

Table 3. Effect of Food addition and Salt concentration for processing ham and sausage

strage time	Salt Cocertation	Food addition Concentration	24 h		72h		120h		168h	
			Soaking	Smear	Soaking	Smear	Soaking	Smear	Soaking	Smear
6.0%	2.0%		(-)	(-)	/	/	/	/	/	/
2.0%	0.25%		(-)	(-)	/	/	/	/	/	/
6.0%	-		(-)	(-)	/	/	/	/	/	/
2.0%	-		(-)	(-)	/	/	/	/	/	/
-	2.00%		(-)	(-)	/	/	/	/	/	/
-	1.00%		(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(-)
-	0.50%		(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)
-	0.25%		(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(-)

(-) means dead  
 (+) means live  
 / means not measured

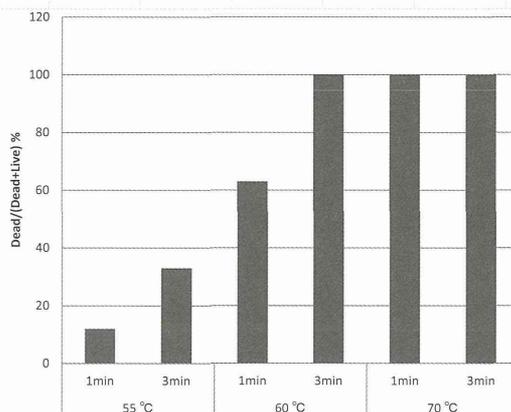


Fig.1 Effect of heat on bradyzoid of Sarcocystis

## 調理方法等に関する研究(平成28年2月現在)

(国衛研・朝倉)

### ジビエ肉における微生物汚染実態

市販鹿肉118検体・猪肉128検体の指標菌汚染実態を検討

- ・製品の衛生状況を確認(生菌数最頻値は $10^4$ - $10^5$ CFU/g)
- ・STECは鹿肉1検体で陽性
- ・生食用鹿肉食品の存在を確認

### ジビエ肉の衛生的な取扱い手法に関する検討

・加工・販売・調理施設でのジビエ肉取扱いに係る情報の収集  
⇒計8自治体へのアンケート調査を通じ、以下の回答を得た

- ①加工施設(計11施設):多くが通年で専用施設として稼働
  - ②販売施設(計18施設):約半数ではスライス等の加工を実施
  - ③調理施設(計40施設):専門施設は稀。冷凍肉の使用が多数
- ・うち3自治体で、解体～販売・調理過程の視察・採材を実施  
(来年度以降、他施設も含め環境調査の拡大を想定)

### 鹿肉におけるサルコシステイスの消長に関する検討

- ・鹿肉の保蔵・調理過程でのサルコシステイスの消長試験を実施  
⇒同寄生虫の殺滅条件を例示

ジビエ肉の望ましい調理に係る知見収集・例示

