

第20回食の安全・安心懇談会の実施について(報告)

令和5年11月14日(火)、中野区産業振興センター地下1階 多目的ホールで「第20回食の安全・安心懇談会 低温調理とジビエについて～食中毒リスクと安全な調理方法～」を開催しました。



(写真1:講師の森田幸雄先生)

今回は、麻布大学獣医学部獣医学科公衆衛生学第二研究室教授の森田幸雄氏より低温調理についておよびジビエの衛生管理についてご講演いただきました。

低温調理の方法について、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載されている衛生管理に関して具体的に食中毒の原因微生物がどの温度帯で増殖しやすいのかということを説明していただきました。また、厚みが厚い食品が薄い食品と比較して中心温度の上昇が遅いことを実験データによって示していただき、十分な加熱の重要性を説明していただきました。

ジビエの衛生管理について、昨今のシカ・イノシシの捕獲頭数や利用頭数といったジビエ振興の現状や家畜の食肉処理との違い、イノシシおよびシカの各種病原体・寄生虫保有状況等をお話いただき、また実際のシカの写真を見ながらの解体の説明をしていただきました。

講演参加者の感想(一部)

- ・ジビエの処理の映像は、初めてでしたので勉強になりました。
- ・具体的な現場視点の生のお話が聞けて、参考になりました。何があふなくて、どうしたらより安全かわかりました。
- ・具体的なお話がたくさん盛り込まれていて、分かりやすく、あっという間に時間が過ぎていきました。
- ・自分ではジビエを食べようと思わないが、国が利活用を推進しており、ブームにもなっているということでこのような知識をもっていることは必要だと思う。講座が聞けて良かったです。

中野区保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒164-0001 中野区中野 2-17-4

TEL:03-3382-6664 FAX:03-3382-6667

E-mail:seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp