



広島市食検だより

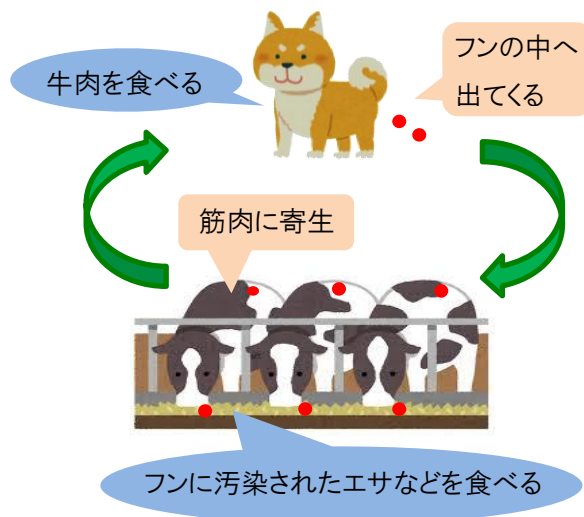
2018年 8月 第47号



お肉の中に虫が住んでいる！？

お肉の中には、「**住肉胞子虫**」という寄生虫がいることがあり、食中毒を起こす可能性があるということは、「食検だより第15号」で紹介しましたが、今回**実際に広島市と畜場に運ばれてきた牛にも寄生しているのかどうか**を調べました。

<牛の住肉胞子虫の生活サイクル>

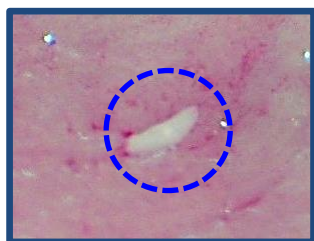


牛の住肉胞子虫ってどんな寄生虫？

日本の牛に多く寄生する種類の住肉胞子虫は、犬と牛の間で生き続けています。犬が感染するとフンの中へ出てきます。牛はこのフンに汚染されたエサや水などを食べることによって感染します。牛では、筋肉に寄生するため、この牛肉を食べた犬に感染します。(右図)

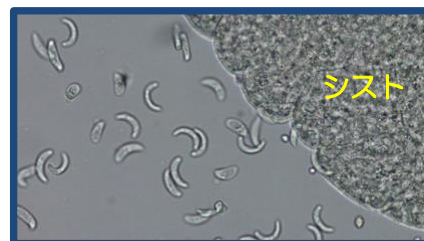
また、住肉胞子虫は、大変小さいため肉眼では見えません。

牛の心臓の筋肉やもも肉を切り出して、顕微鏡を使って観察してみると・・・



筋肉中にシスト(サナギの様なもの)が確認できました。

シストをスライドガラスに取り出し
てみると・・・



シストの中から、三日月形の虫体がたくさん出てきました。

今回の調査では、広島市と畜場に運ばれて来た牛にも住肉胞子虫が寄生していることが確認できました。牛の住肉胞子虫は、筋肉の中でも心臓の筋肉に一番多く寄生し、次いで横隔膜筋(ハラミ)や舌筋(タン)にも多く寄生することが報告されています。

人への影響は低いものの、食中毒になると下痢や嘔吐などの症状が現れると言われています。

お肉を食べる時は、「しっかりと中心まで焼く」か「事前に十分に冷凍する」ことで予防できます。

～食中毒にならないために～

**お肉はしっかり加熱して住肉胞子虫をやっつけてから食べましょう。
生焼けは危険です！！**

