

広島市食検だより

2015年 4月 第15号



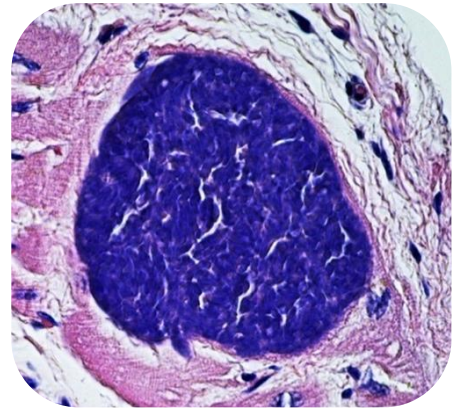
じゅうにくほうしちゅう

住肉孢子虫のお話

～お肉の中に潜んでいる寄生虫!?!～

★お肉の中に寄生虫がいるの？

私たちが食べているお肉の中には、住肉孢子虫（サルコシスチス）と呼ばれる寄生虫が潜んでいる場合があります。その感染率は、国内の牛の60%と言われており、豚や羊、馬での感染も報告されています。



写真：筋肉中のシスト
(中には多数の虫体を含む)

★感染したお肉を食べるとどうなるの？

食後数時間で、下痢、嘔吐、腹痛などの症状が現れますが、症状は一過性で、比較的軽症と言われています。住肉孢子虫を原因とした食中毒としては、国内では「馬刺し」が報告されています。

食肉文化の多様なヨーロッパでは、牛肉や豚肉による食中毒事例が多数報告されているようです。レアステーキなどのお肉が生またはそれに近い加熱処理で食される習慣が背景にあるとされています。

★どうすれば寄生虫による食中毒を予防できるの？

お肉からの感染を防ぐには、十分な冷凍処理または加熱調理が有効です。



冷凍
-20℃(中心温度)で
48時間以上



加熱
中心部まで
十分に加熱※

※豚肉の場合は70℃で15分または100℃で5分以上の加熱が必要です。

★新しく牛肉の生食用の規制が出来たの？

平成23年4月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件を受けて、平成23年10月1日に厚生労働省は罰則を伴う強制力のある生食用食肉(牛肉)の規格基準を新たに設けました。

対象となるのは、生食用食肉として販売される牛肉(内臓を除く)で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。規格基準では、衛生的に整備された専用の場所・器具で加工、調理を行い、お肉の表面から深さ1cm以上の部分まで60℃で2分間以上加熱するなどの基準が定められています。

ただし、この規格基準はあくまでも腸内細菌科菌群(O-157、サルモネラなど)の加熱殺菌を目的としているため、お肉の寄生虫による食中毒予防のための加熱処理としては決して十分とは言い切れません。お肉を生で食べる際には、寄生虫の危険性も十分知っておかなければなりません。

