



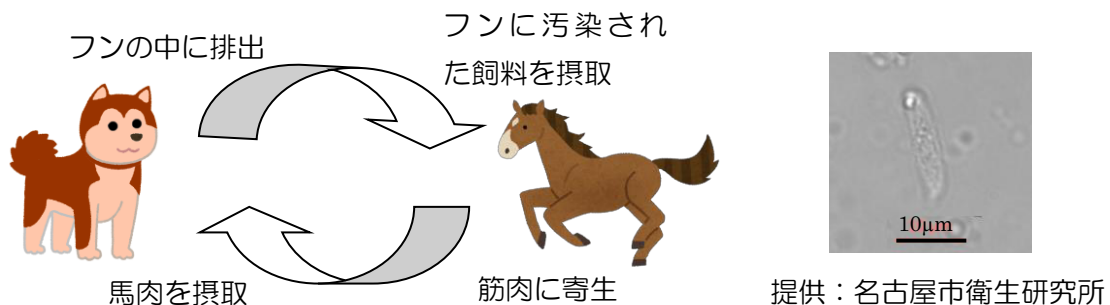
# 馬刺しを取り扱う業者のみなさまへ ～サルコシスティス・フェアリーによる食中毒について～

近年、生の馬肉や馬刺しを喫食したことによる有症事例が発生しています。厚生労働省などの調査によって、有症事例に関連した馬刺し残品の筋肉部位から寄生虫であるサルコシスティス・フェアリーの感染が認められ、人に下痢症状等を引き起こすことが判明しています。

## サルコシスティス・フェアリーとは、どのような寄生虫？

サルコシスティス・フェアリーは、馬等の特有の動物の筋肉に寄生する住肉胞子虫の一種で、犬と馬の間で生活環（※）が維持されています。人には寄生しないことがわかっています。肉眼では確認することができません。

※寄生虫の卵や幼虫が成虫となり、次の世代を生じるまでのサイクルのことをいいます。



## 寄生した食品を生食することにより、どのような症状が出る？

これまでの事例から、サルコシスティス・フェアリーが寄生した食品を生食したとしても、必ず発症するものではありません。事例が少ないことから発症頻度は不明ですが、発症した場合には食後数時間程度（4～8時間程度）で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復します。また、発症した人から他の人へ感染することは報告されていません。

## 食中毒防止対策は？

現時点において、サルコシスティス・フェアリーは、一定の条件下での冷凍（中心温度－20℃で48時間以上など）により、失活することが確認されています。

（参考）

○農林水産省HP「馬肉を介したサルコシスティス・フェアリーによる食中毒Q&A」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f\\_encyclopedia/s\\_fayeri\\_ga.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/s_fayeri_ga.html)

○厚生労働省HP「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001fz6e.html>

名古屋市保健所・保健センター（平成30年10月発行）

このリーフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。