

ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

馬刺しでO157による
食中毒が発生！

福島県会津若松市の食肉処理業者の株式会社津畜産が加工した「馬刺し」を食べた福島県と新潟県の合わせて13人が腹痛などを訴え、福島県会津保健所は4月6日、同社に対して、出荷した馬刺しの自主回収を要請しました。自主回収の対象は、「国産馬刺しモモ（生食用）」、「国産馬刺しロース（生食用）」など21商品です。これらの商品は、福島県内では、福島市など16市町村のスーパーなど51施設に出荷されており、同社は7日から原因が判明するまで営業を自粛することになりました。



福島県による
と、福島県会津保健所管内の3家族合わせて8人（男性2人、女性6人）が3月30日、腹痛などを訴えており、男性1人、女性5人が医療機関を受診しました。このうち男女各1人が入院しています。発症者はいずれも賞味期限が「平成26年4月2日」または「平成26年4月3日」の馬刺しを食べたとのこと。また、新潟県内では、馬刺しを食べた新潟県の家4人（男性2人、女性2人）が3月29日、下痢や発熱で医療機関を受診しました。また、新潟市の男性1人も4月2日、腹痛と血便で医療機関を受診しました。

4月4、5の両日、福島県内の2医療機関と新潟県と新潟市から通報を受けた福島県会津保健所は4月4日から同社の加工センターの調査を開始しました。

調査の結果、発症者は計20人になり、内訳は福島県12人、新潟県5人、山形県3人です。そのうちの11人から腸管出血性大腸菌O157が検出されました。残る9人は検査中です。福島県は、馬刺しを原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒の疑いがあることみて調べています。

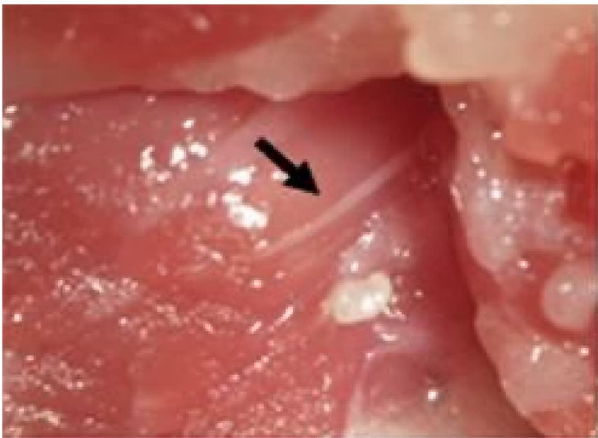
最終的な発表によると、発症者は、福島、新潟、山形、秋田、宮城、茨城の6県の男性計15人、女性計18人の33人でした。福島県は、腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定し、同社に馬刺しの自主回収を求め、18日まで9日間の営業停止処分になりました。

馬刺しは、福島県を含む20都道府県に出荷・販売されており、約1260キロ分が出荷されています。

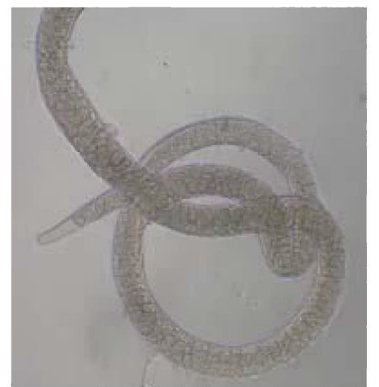
馬刺しの食中毒（「ザルコシスティス・フェアリー」によるもの）

ここで、馬刺しを原因食とした食中毒でO157以外のものについて紹介したいと思います。

平成25年1月1日付の厚生労働省の通知で馬肉に寄生する「ザルコシスティス・フェアリー」という寄生虫が、馬刺しの食中毒の原因物質の一つとされました。この寄生虫は、「馬」に寄生するザルコシスティス属の寄生虫（任肉胞子虫）の一種です。寄生部位は筋肉ですが、肉眼で寄生虫を確認することはできません。



馬肉に寄生しているザルコシスティス・フェアリー



ザルコシスティス・フェアリーの虫体

【主な症状】

食後数時間（4〜8時間）で下痢、嘔吐などの症状があらわれますが、これらの症状は一過性で回復します。

【予防方法】

◆マイナス20℃で48時間以上、またはマイナス30℃で36時間以上、またはマイナス40℃で18時間以上冷凍で保持すると食中毒を防ぐことができます。

◆急速冷凍装置を用いた場合は、マイナス30℃で18時間以上冷凍で保持すると、食中毒を防ぐことができます。

※ 右記の各温度は中心温度です。

サニナビ5年目に突入

皆さんにご愛読いただいているサニナビもこの4月号で5年目となりました。読者の方も増加しており編集者としてもうれしく思います。この4月号で現在の編集者によるサニナビは最終号になりますが、5月号からは、新しい編集者で発行していきます。新編集者のサニナビにもご期待ください。

