



## サルコシステス・フェアリーについて

海水魚類の寄生虫であるクドア(*Kudoa septempunctata*)、アニサキス(*Anisakis*)とサルコシステス・フェアリー(*Sarcocystis fayeri* 以下SFと略)の3つとその他の寄生虫(一部、淡水魚介類も含む)は、食中毒の病因物質として2013年から厚生労働省の食中毒統計に計上されるようになりました。

この度は、かつて馬肉の刺身を食べた人から一過性の嘔吐や下痢を起こす事例が多く見られ、厚生労働省等が調査したところ孢子虫類のSFが原因だと分かりました。その後、クドアやアニサキス等とともに食中毒統計に病因物質の一つとして集計されるようになりました。今回は、その経緯等をお話します。弊社『食品衛生ニュース』では、

2019年8月【通巻2号(第1巻1号)】 アニサキスを、

2020年8月【通巻17号(第2巻8号)】 でクドアを取り上げております(下記QRコードから見れます)。

### 《SFによる食中毒事例から》

岡山県生活衛生課は2011年9月16日、熊本市の食肉販売店「M精肉店」で購入した馬刺しを食べた県内の男女7人が下痢等の食中毒症状を訴えたことと発表した。馬の筋肉に住む寄生虫SFが原因で、県内での被害発生は初、入院患者はなく、全員がほぼ回復している。問題の馬刺しは冷蔵の真空パック入り。備中保健所管内の会社の同僚らが現地の同店で注文して7日に届いたもので、9日までに家族を含む計13人が食べた。同保健所等が残っていた肉から寄生虫を検出した。熊本市は16日から2日間、同店の馬刺しの馬刺し販売を営業停止とした。厚生労働省は6月、生食用の馬肉は冷凍処理するよう通知しておりました。『山陽新聞9/17』

この年は、本事件以外に馬生肉による食中毒は3件発生し、患者数25人(死亡者0)を数えています。

※馬肉の冷凍処理方法:2011年6月17日食安発0617第3号『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』から引用「SF…の失活:馬肉を-20℃(中心温度)で48時間以上、-30℃(中心温度)で18時間以上、及び急速冷凍装置を用いた場合は-30℃(中心温度)で18時間以上を保持する冷凍方法、並びに、液体窒素に浸す場合にあつては、1時間以上保持する方法で失活した。…」とあります。

SF(住肉孢子虫):主に馬の筋肉中にシスト(幼生が厚い膜を被り休眠状態にあること)を形成する原虫類で、人が生でその肉を食べた数時間以内に一過性の嘔吐や下痢を発症しますが軽症で終わります。予防法としては上記の厚生労働省通知に示された馬肉を冷凍処理することで発生を防ぐことが出来、今日、国内で流通している多くの生食用馬肉は、生産地で冷凍してから出荷する等の対策が十分に取られています。

本通知後発生したSFによる食中毒は、2013年12月。熊本県内販売店・馬刺し:喫食者8人、発症者6人。本件は販売店での冷凍処理不十分が原因と判明。2018年6月24日。名古屋市内飲食店・馬刺しのにぎり寿司:喫食者12人、発症者8人だけです。

### 《SFの生活環(犬と馬の間で成り立ちます)》



登録衛生検査所  
株式会社 中央微生物検査所  
環境サービス事業部

http://www.chubi.co.jp/  
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社  
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号  
TEL.(06)6939-1044  
FAX.06-6939-2350

東京営業所  
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階  
TEL.(03)5472-7551  
FAX.03-5472-7552

