

生食用生鮮食品を共通食とした原因不明の食中毒について

平成23年4月25日付の厚生労働省の審議会で、ヒラメや馬肉を喫食して起こる原因不明の食中毒について、寄生虫が原因の可能性が高いとの報告がありました。

ヒラメ・馬肉の食中毒原因物質について

原因不明の食中毒発生時に、ヒラメからクドア属の粘液胞子虫 *K.septempunctata* が高確率で検出されています。動物実験においてこの粘液胞子虫の胞子に嘔吐毒性・下痢毒性が認められたことから、食中毒の原因はこの粘液胞子虫である可能性が高いと考えられています。

また、馬肉からは住肉胞子虫 *S.fayeri* が検出されており、この住肉胞子虫のシストがウサギに下痢や血圧低下を引き起こす原因であると明らかになりました。

このことから、馬肉を共通食とする食中毒については、この住肉胞子虫が食中毒の原因である可能性が示唆されています。

K.Septempunctata(ヒラメ寄生虫)について

クドア属の粘液胞子虫は主に海産魚類に寄生することが知られており、その仲間には、白い米粒状の斑点やジェリーミートを引き起こすものもいます。

- ・実験ではクドア胞子が10万個以下だと腸管毒性は示さない。
- ・肉眼で汚染されたヒラメを判別することはできない。
- ・加熱75 1分で毒性がなくなる。
- ・ - 20 4時間の冷凍によって毒性がなくなる。
(メタ後の氷漬けでも効果があるかもしれない)



K.septempunctata
顕微鏡写真

「食用生鮮食品を共通食とする病因物質不明有症事例を巡る経緯」
(厚生労働省)より引用

S.Fayeri (馬肉寄生虫)について

住肉胞子虫は、ウシやブタ、ヒツジ、ウマの筋肉などにシストを形成する寄生虫です。

- ・外国産馬肉から多く検出される傾向にある。
- ・喫食部分が特に汚染されており、全体としては少なくとも部位によっては高濃度に汚染されていることがある。
- ・ - 20 48時間の冷凍によって毒性がなくなる。

胞子とシストについて

寄生虫(原虫)の中には、生活環境が悪化すると体の周りにタンパク質の膜を被り休眠状態になるものがあります。この休眠の際に膜にくるまれた状態をシストといいます。シストの中では無数の胞子が形成され生活環境が改善されると、この胞子が新しい個体として活動を始めます。