

馬 刺 し の 取 扱 い ポ イ ン ト

馬刺しに限らず、馬肉を生食用として提供するためには、「生食用食肉の衛生基準」に従って調理加工をする必要があります。


ポ イ ン ト 1 表示で「生食用馬肉」であるか確認する

【表示例】

○× 県産馬刺し (生食用)	← 生食用である旨
100g 当たり 正味量 (g) 保存方法	
600 円 200g 4℃以下	
消費期限 平成○年 × 月△日	
とちく場所在地県名：○×県	←
とちく場番号：1 2 3 4 5 6 7 8	
食肉処理場所在地県名：××県	
食肉処理場名：■○ミート	
加工者：△× 食肉(株)	
○× 県△■市 ××××	
価 格 1200 円	

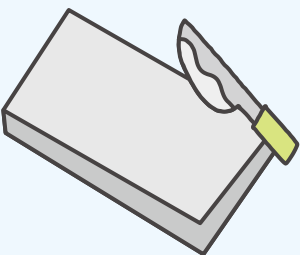
- とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）
- とさつ、解体されたとちく場名又はとさつ、解体されたとちく場番号

- 加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は、原産国名）
- 食肉処理場名（食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名）



ポ イ ン ト 2 衛 生 的 な 取 扱 い に 気 を つ け る

まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いる。



馬刺し専用！

※材質は不浸透性であること

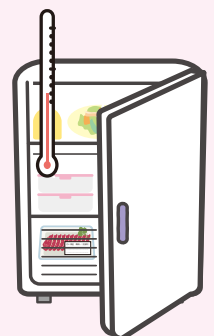
器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行う。



肉の取扱い前後に、洗浄消毒剤を用いて手洗いを行う。



生食用食肉の温度が10℃を超えることのないよう調理・保管する。



馬刺しを介した寄生虫による食中毒にご注意ください

近年、全国的に食後数時間（4～8時間）程度で一過性の嘔吐や下痢を呈する原因不明の食中毒が発生しています。

厚生労働省が平成21年6月から平成23年3月まで全国調査を行ったところ、同様の事例が198件あり、うち33件でメニューに馬刺しがありました。

これらの事例の原因として馬の寄生虫「ザルコシステイス・フェアリー」の関与が報告されています。

どのような寄生虫なの？

ザルコシステイス・フェアリーとは

ザルコシステイス・フェアリーは馬などの筋肉部分に寄生します。人に寄生することは報告されていません。

症状

発症した場合には喫食後数時間（4～8時間程度）で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められます。

食中毒事例

平成23年9月、食肉専門店で馬刺しを購入後喫食した4人が、下痢、腹痛、嘔吐などの症状を呈しました。馬刺しの残品を検査した結果、ザルコシステイス・フェアリーが確認されました。

このことから、馬刺しによるザルコシステイス・フェアリーの食中毒であると判断されました。

食中毒予防のポイント

ザルコシステイス・フェアリーは、冷凍（中心温度 -20°C で48時間以上冷凍する等）で失活することが確認されています。

食中毒予防のポイントは、失活する条件の冷凍工程を加工流通段階に入れることです。



詳しくは厚生労働省ホームページでご確認ください。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf

お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ

東区	TEL 645-1111	FAX 645-1114	城南区	TEL 831-4219	FAX 822-5844
博多区	TEL 419-1126	FAX 434-0007	早良区	TEL 851-6609	FAX 822-5733
中央区	TEL 761-7356	FAX 734-1690	西区	TEL 895-7095	FAX 891-9894
南区	TEL 559-5162	FAX 541-9914			