

旋毛虫（トリヒナ：Trichinella spp.）

特徴：豚や馬などの家畜や多くの野生動物に寄生する寄生虫
 旋毛虫の幼虫が寄生する動物の肉を生又は加熱不十分な状態で摂取した場合に感染する。
 ※ただし、日本では、通常流通している食肉（豚肉・牛肉等）の旋毛虫汚染事例の報告はない。

潜伏期間：18～43日（青森県での集団発生例の場合）

主な症状：旋毛虫症の症状は多様であるが、虫体の発育に関連して3段階に分かれる。

- (1) 感染後1～2週 腹痛、下痢、発熱、好酸球増加など
- (2) 感染後2～6週 眼瞼浮腫、筋肉痛、発熱など
- (3) 感染後6週 顕著な眼瞼浮腫 重症例は全身浮腫、貧血、心不全など

原因食品：野生動物や家畜の肉（日本での感染事例は熊肉が原因）

予防方法：食肉（野生鳥獣肉を含む）を喫食する際は、中心部まで十分に加熱する。
 冷凍処理では死滅しない場合があるため注意が必要。

【国内の旋毛虫による食中毒発生状況】

発生年	場所	患者数（摂食者数）	原因食品
昭和49年	青森県	15名（20名）	ツキノワグマの刺身
昭和54年	北海道	12名（94名）	エゾヒグマの冷凍肉の刺身
昭和56年	三重県	172名（413名）	ツキノワグマの冷凍肉の刺身

県民の皆様へ

野生鳥獣肉は様々な病原体を保有しています。食べる時は、
 中心部までしっかり加熱しましょう！！

◆野生鳥獣肉を原因とする主な食中毒◆

【E型肝炎】

原因食品：シカ、イノシシなどの肉

潜伏期間：6週間程度

症状：黄疸、発熱、嘔吐、全身倦怠感など
 劇症肝炎を発症すると死に至る場合も

予防：十分な加熱

【腸管出血性大腸菌】

原因：シカなどの肉

潜伏期間：2～7日程度

症状：発熱、激しい腹痛、水様性の下痢、血便など
 子供やお年寄りは特に注意

予防：十分な加熱