

## ヒラメを介したクドア・セプテンpunkタータによる食中毒について

### ■これまでの経過

近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、短期間で軽症に終わる原因不明の食中毒事例が発生していました。

食品の残品からは、一般に知られている食中毒菌や化学物質等が検出されないか、または検出されても症状が合致しないため、原因不明として処理されていました。

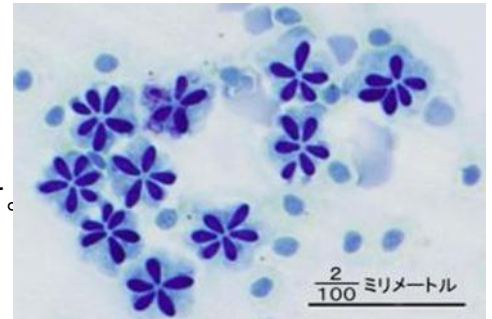
このような事例を詳しく調査したところ、摂取した食品に生鮮魚介類が含まれていた事例が多いこと、また、その中でヒラメを食べたものが多いことが確認されました。

そこで、ヒラメについて調査したところ、クドア属の寄生虫の一種であるクドア・セプテンpunkタータ(以下「クドア」という)に感染していることが確認されました。

### ■クドア属寄生虫とは

魚類に寄生する寄生虫で、ヒトには寄生せず、これまで人体には直接的な影響はないとされてきました。

クドアは、ヒラメに低い確率で感染することが確認されています。  
なお、クドアは肉眼で確認することはできません。



### ■クドアが寄生した食品を生食することによる症状

これまでの事例から、クドアが寄生した食品を生食したとしても、必ず食中毒を発症するものではありません。

発症した場合には食後4～8時間程度で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。また、家族等への二次感染は報告されておらず、研究成果からも人から人への感染の可能性はありません。

なお、平成23年において、道内ではクドアによる食中毒が2件発生しております。

### ■食中毒予防策

現時点においては、クドアは、冷凍(例:  $-15^{\circ}\text{C}$ ～ $-20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上)または加熱(例:  $75^{\circ}\text{C}$ で5分以上)で病原性を示さなくなることが確認されています。

### ■参考

厚生労働省・生食用生鮮食品による原因不明有症事例について

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/juyou/nama\\_genin.html](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/juyou/nama_genin.html)

### ■問い合わせ先

北海道岩見沢保健所 生活衛生課 食品保健係 TEL:0126-20-0126 FAX:0126-22-2514