

ヒラメに寄生した寄生虫「クドア」による食中毒について

平成23年6月17日、厚生労働省からヒラメに関する通知がありました。

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報告されてきました。

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、同様の有症事例が198件報告され、うち135件で食事のメニューにヒラメが含まれていました。

これらの事例において、ヒラメに寄生虫「クドア」が多く存在することが判明しました。

このため厚生労働省は、「クドア」を原因とする有症事例は、食中毒事例として取り扱うこととしました。

大阪では、平成23年9月、寄生虫（クドア・セブテンブクタータ）による食中毒が魚介類販売および飲食店にて発生。それぞれ1日間の営業停止処分を受けています。

下記の内容を参考とし、食中毒防止に努めてください。

原因となる寄生虫（クドア）とは？



クドア・セブテンブクタータ

クドアは、ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫です。その生態は、よく分かっていませんが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。また、ヒトには寄生しないとされています。

寄生虫（クドア）が寄生したヒラメを生で食べると、どのような症状が出ますか？

食後、数時間（4～8時間）程度で発症。嘔吐や下痢、胃部の不快感等の症状が見られます。症状は重症化することなく、速やかに回復します。

クドアが人の体内で生育することはありません。またこれまでの事例から、クドアが寄生したヒラメを生で食べても、必ず発症するものではありません。

すべてのヒラメが問題となるのですか？

販売されている全てのヒラメが寄生虫に汚染されているものではありません。

クドアは特定の条件下で飼育（養殖）されたヒラメに感染していることが確認されており、天然では感染する可能性は低いと考えられています。

養殖のヒラメであっても寄生しているヒラメの率はおおむね低く、寄生していたとしてもクドア（孢子）の数は必ずしも多いとは限りません。

クドアの病原性については、クドア（孢子）を多数摂取した場合にのみ発症するのではないかと考えられています。

クドアによる食中毒の予防対策はありますか？

クドアは、加熱（75℃で5分以上）又は凍結（-15℃～-20℃で4時間以上）することにより病原性を示さなくなることが確認されています。

尼 崎 市

