H23.11
発行

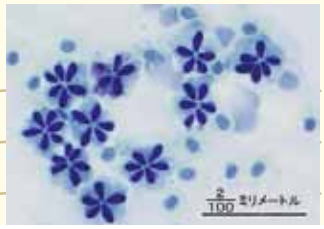
# ヒラメを介した寄生虫による食中毒にご注意ください

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 135 件でメニューにヒラメの刺身がありました。

これらの事例の原因として、寄生虫「クドア・セプテンプンクタータ」（以下「クドア」という。）の関与が報告されています。

## どのような寄生虫なの？



クドア・セプテンプンクタータ
独立行政法人水産総合研究センター提供

### クドアとは？

クドアはヒラメに寄生することが知られています。

ヒラメに病変を示さず、大きさは約 10μm と小さいため、寄生の有無を肉眼で判別することは困難です。

### 症状は？

発症した場合には、喫食後数時間程度で、嘔吐、下痢、胃部の不快感等が認められます。人に寄生することは報告されていません。

## クドア食中毒事例

事例１　飲食店でヒラメの刺身などを食べた 14 名が下痢などの症状を呈しました。

事例２　魚介類販売店でヒラメを購入し、自宅で刺身にして食べた３名が下痢・嘔吐等の食中毒症状を呈しました。

いずれの事例でも、残っていたヒラメからクドアが検出されたため、クドアによる食中毒と判断されました。

## 食中毒予防のポイント

クドアは冷凍（-15℃～ -20℃で４時間以上）又は加熱（中心温度 75℃で５分間以上）で失活することが確認されています。

なお、自治体や養殖業者によっては、養殖段階でクドア保有稚魚の排除や出荷前の検査を行うなど様々な取り組みを始めています。

詳しい情報や最新情報は農林水産省のホームページをご覧ください。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html


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 | | | |