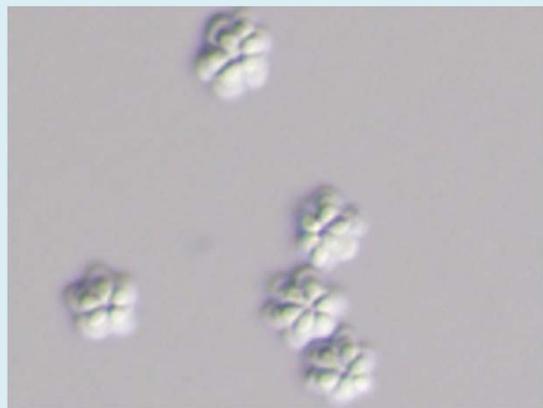


ヒラメの寄生虫による食中毒が増えています！

近年、全国的に、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を起こし、既知の病因物質を検出しない原因不明の事例が報告されてきました。国の調査により、クドア・セプテンpunkタータ（以下クドア）という寄生虫が関与していることが判明しました。クドアによる食中毒は、厚生労働省が食中毒として取り扱うことを通知した平成23年6月以降12月までの間に全国で33件（患者数473名）発生しています。

クドアって何？

- 魚の筋肉に寄生する寄生虫（粘液胞子虫）です。
- クドア属の寄生虫の一種であるクドア・セプテンpunkタータはヒラメの筋肉に寄生することが知られています。（ヒトには寄生しません。）
- 大きさは約0.01mmで、目で確認することはできません。
- クドアが寄生してもヒラメの外観、肉質、行動等は変化しません。



大阪府立公衆衛生研究所提供

どんな症状が出るの？

- 食後4～8時間程度で下痢、嘔吐、胃部の不快感などの症状が現れます。
- 症状は一過性で自然寛解し、これまでのところ重症化した症例は報告されていません。
- 発症した本人から家族へ感染する可能性はありません。

予防方法は？

- 以下のどちらかの方法でクドアは失活します。
- 中心温度-15℃以下で4時間以上の冷凍
 - 中心温度75℃で5分以上の加熱

事業者の皆様方へ

上記予防方法を徹底していただくか、検査でクドア陰性（※）と確認されたヒラメを使用していただくか、他の白身魚にメニューを変更するなど、ヒラメ（生食）を提供される場合はクドアによるリスクがあることをご理解いただき、安全なものをご提供いただきますようお願いいたします。

※種苗や成魚を出荷する前に、種苗導入時の来歴や飼育方法が同じ群ごとに、無作為に30尾以上検査する必要があります。
「ヒラメに寄生したKudoa septempunctataの検査方法について」（水産庁栽培養殖課）