



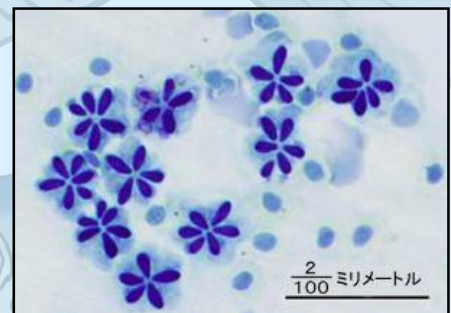
ヒラメやマグロ等の寄生虫による 食中毒が発生しています

近年、全国的に、食後数時間で一過性の嘔吐・下痢などを起こすものの、原因不明(既知の食中毒菌などが検出されない)の事例が複数報告されてきました。その後の研究により、ヒラメやマグロ等に寄生する「クドア」という新種の寄生虫が原因であることが判明しました。

この寄生虫による食中毒は、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月から12月の間で、全国で33件(患者数473名)発生しています。

クドア属(寄生虫)とは？

- 魚類の筋肉に寄生する寄生虫です(ヒトには寄生しません)。
- クドア属の寄生虫の一種、クドア・セプテンクタータはヒラメの筋肉に寄生することがわかっています。
- 肉眼では見えません(大きさ約0.01mm)。
- クドアが寄生しても、魚類の外観や肉質、行動などに変化はありません。
- クドアが寄生する魚類:ヒラメ、マグロ、エビ、タイ、カンパチなど



農林水産省ホームページより

どんな症状が出る？

- 食後4～8時間で下痢、嘔吐、胃の不快感などの症状が出ます。
- 症状は一過性で、これまで重症化したり後遺症が残ったりした事例は報告されていません。

有効なクドアの失活方法は？

- 冷凍(−15℃以下で4時間以上)
 - 加熱(75℃で5分以上)
- ※ 冷凍は、刺身としての商品価値が失われてしまうため、冷蔵での失活方法が研究されています。

その他の情報(現在わかっていることなど)

- 季節性がある(8～10月に発生が多い)。
- 養殖段階での対策(寄生虫検査や飼育環境の清浄化)が検討されているところです。
- クドアの寄生した魚から魚への感染、また、それを食べた人から人への感染はありません。

お問い合わせ

北九州市保健所 東部生活衛生課 093-522-8728
西部生活衛生課 093-642-1441 (内線604)

