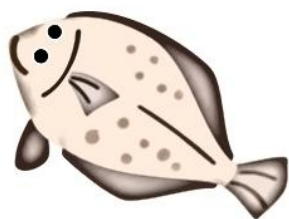


ご存知ですか？ヒラメの食中毒



生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）を食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢などの症状を起し、軽症で終わる食中毒があります。この食中毒はクドア・セプテンパクタータ（以下、『クドア』）という寄生虫が原因で発症します。

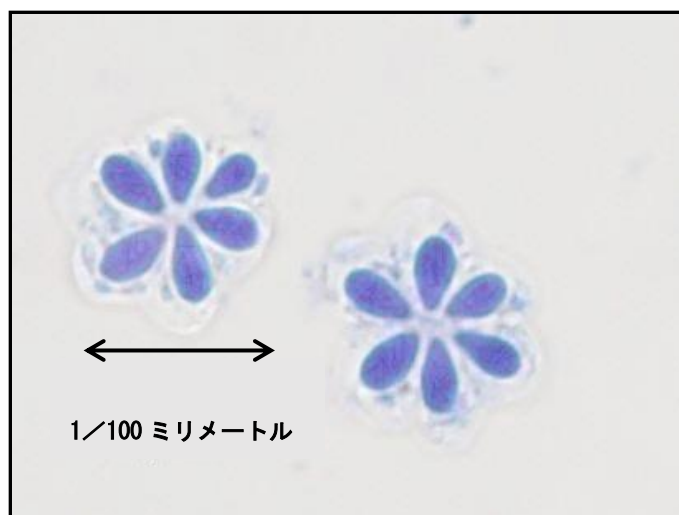
『クドア』の特徴

寄生している魚：ヒラメ等

大きさ：100分の1ミリメートルの大きさで極囊(きょくのう)と呼ばれる袋状の細胞が6、7個集まって花びら状の形をしています

特徴：粘液胞子虫類という魚類の寄生虫で魚の筋肉内には寄生しますが、ヒトには寄生しません

ヒトの腸粘膜を一過性に傷つけて下痢や嘔吐等の症状を引き起こします



『クドア』による食中毒の予防と対策

クドアは、 -20°C で4時間以上の冷凍、または、中心温度 75°C 5分以上の加熱により病原性が失われることが確認されています。一方でヒラメは生で食べることが好まれますが、冷凍すると品質が低下することから、冷凍以外の食中毒予防方法について研究が行われています。

また、農林水産省及び水産庁では、ヒラメの養殖場での適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取り組みを行っており、食中毒件数は平成26年をピークに減少傾向となっていますが、平成30年でも155名の患者が発生しています。

『クドア』の基準値及び検査方法

食品衛生法でクドアの基準値が設けられており、「筋肉1gあたり孢子数が 1.0×10^6 個（100万個）を超えないこと」となっております。

また、検査方法は平成28年4月27日付け生食監発0427第3号「*Kudoa septempunctata*の検査法について」により通知されており、顕微鏡検査法及び遺伝子検査法などがあります。

(公財)北九州生活科学センターでは、上記通知法に対応した検査を行っています。

ご依頼、ご相談などお気軽に下記お問い合わせ先にご連絡ください。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
 - 年末年始（12月29日～1月3日）
 - お盆休み（8月13日・14日・15日）
- 窓口業務を休ませていただきます。

【H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関 公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>