

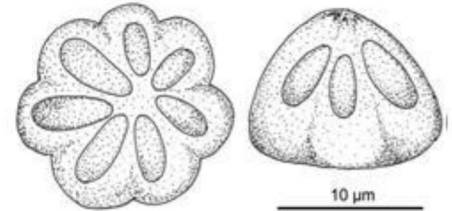
クドア食中毒について

クドア・セプテンブクタータとは？

◆ヒラメに寄生する寄生虫（^{ねんえきほうしちゆう}粘液胞子虫）の一種です。一般に、ゴカイなどの環形動物を介して魚類に感染すると考えられています。

◆クドアが寄生しているヒラメは見た目に変化がなく、また、肉眼で寄生虫を確認することはできません。

◆食後、数時間（4～8時間）で下痢、嘔吐等を発症します。症状は軽症であり、後遺症もないとされています



クドア・セプテンブクタータ

（平成 23 年 4 月 25 日厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒乳肉水産食品合同部会「資料 2」から抜粋）

予防方法は？

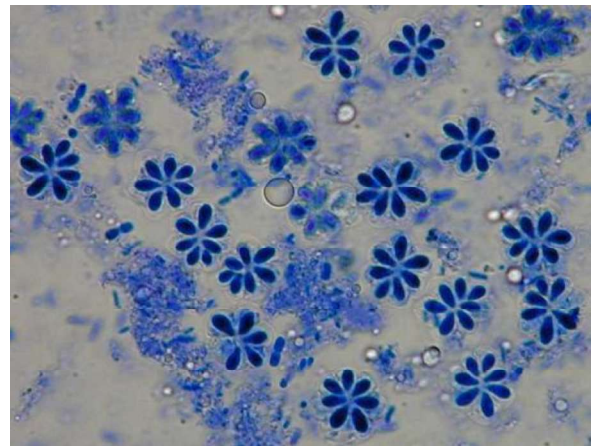
現在わかっている予防方法は次のとおりです。

◆ -15°C ～ -20°C で4時間以上冷凍する。

◆中心温度 75°C で5分以上加熱する。

◆養殖段階での寄生虫保有魚の排除。

（産地で検査などが行われています）



（広島県立総合技術研究所 保健環境センター ホームページより）

これまでにわかっていることは？

発症のメカニズムなど不明な点も多く、研究が続けられています。

◆すべてのヒラメがこの寄生虫に感染しているわけではありません。

◆この寄生虫が寄生している食品を生で食べても、必ずしも発症するわけではありません。

◆症状は一過性で自然に治り、これまでに重症化した例は報告されていません。

◆人の体内に寄生虫が長く留まる可能性は少ないと考えられています。

◆頻繁に食中毒が発生するわけではないと考えられています。