

## クドアによる食中毒について

ここ数年間、全国的に、食後数時間で一過性のおう吐や下痢を発症し、軽症で終わる原因不明の食中毒が発生していました。こうした事例の多くでは、共通して、鮮魚介類、特にヒラメの刺身が提供されていました。厚生労働省などが調査をしたところ、ヒラメに寄生したクドア・セプテンプンクタータ (*Kudoa septempunctata*) がヒトに下痢症状等を引き起こすことがわかりました。ヒラメを冷凍若しくは加熱すれば、クドア・セプテンプンクタータによる食中毒を防ぐことができます。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、現在、冷凍以外の食中毒予防方法について研究が進められています。また、生産地(養殖地)では、出荷前のモニタリング検査や飼育環境の清浄化等の取組が行われています。

### クドアによる食中毒事例

島根県益田保健所によると、2019年4月20日に居酒屋で食事した50～70代の2グループ7人が嘔吐や下痢などの症状を訴えていたことが医療機関からの通報で判明。翌21日には、別の店舗の仕出し弁当を食べた30～80代の計12人が同様の症状を起こしていることもわかった。

島根県の保健環境科学研究所で検査した結果、ふたつの店を利用した患者の便から、クドア・セプテンプンクタータが検出されたことから、食中毒だと断定し、23日から二日間の営業停止を命じた。入院した患者はおらず、全員快方に向かっているという。

ヒラメの筋肉に寄生するクドア・セプテンプンクタータは、刺し身などを食べると、2～20時間以内で発症。寄生しているひらめは見た目に変化がないので肉眼で確認することもできず、生態や発症メカニズムには謎も多い。予防するには、マイナス20℃で4時間以上冷凍するか、75℃以上で5分以上加熱すると病原性が出なくなるという。(島根県HPより抜粋)

#### ① 特徴

- ・大きさ:約10マイクロメートル( $\mu\text{m}$ )
- ・孢子:ヒラメの筋肉中に寄生する。クドア・セプテンプンクタータの生活環の詳細は不明。生活環が判明している他のクドア属の寄生虫は、一般にゴカイ等の環形動物と魚類との間を行き来して寄生しており、魚から魚に直接感染して広がることはありません。したがって、クドア・セプテンプンクタータも、養殖場やいけす内で魚から魚に感染することはないと考えられています。

#### ② 人への影響

クドア・セプテンプンクタータが多量(およそ筋肉1グラムあたりクドア孢子数 $1.0 \times 10^7$ を超えるもの)に寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で一過性の下痢やおう吐などの症状が起きます。症状は軽度で、速やかに回復します。クドア・セプテンプンクタータによる食中毒は、8月から増加して9月と10月に多く、冬季には減少するという傾向がある、という報告もあります。

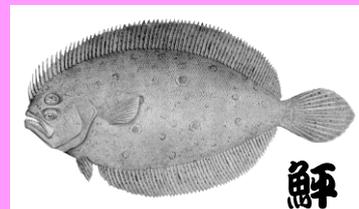
#### ③ 寄生している魚 ヒラメ

#### ④ 予防方法

マイナス20℃で4時間以上の冷凍、又は75℃5分以上の加熱で食中毒を防ぐことができます。

#### ⑤ 養殖場で進められている主な対策

- ・クドア・セプテンプンクタータが寄生していない種苗(稚魚)を導入する。
  - ・来歴・飼育履歴等が異なるヒラメが混合しないように飼育管理する。
  - ・ゴカイ等の環形動物がいない飼育環境を確保する。
  - ・飼育履歴を適正に管理する。
  - ・出荷前に、クドア・セプテンプンクタータの寄生がないことを検査で確認する。
- クドア・セプテンプンクタータのヒラメへの寄生を確実に防ぐための具体的な方法の確立は、クドア・セプテンプンクタータの生活環がわかっていないことから现阶段では難しく、現在研究が進められています。



\*生活環:寄生虫の卵や幼虫が発育・変態して成虫となり、次の世代を生じるまでのサイクル。生活環が判明している寄生虫の場合、生活環のいずれかの段階を止めることで、感染を予防することができます。

(参考資料 東京都福祉保健局)