

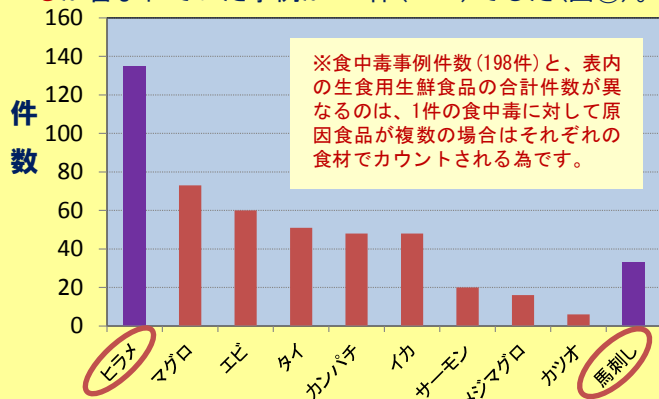
ニイタカ衛生通信

生食用生鮮食品による病因物質不明食中毒

今年の6月、国内における生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例に関する研究の結果、寄生虫の一種である *Kudoa septempunctata* (以下、クドア)、*Sarcocystis fayeri* (以下、ザルコシスティス) の関わりが強く示唆され、当該寄生虫による有症事例は食中毒事例として取り扱われるようになりました。今回はその事例や特徴をはじめ、食品事業者が取り組むべき食中毒予防対策をご紹介します。

生食用生鮮食品による有症事例の発生状況および最近の主な有症事例

平 成21年6月～平成23年3月までに厚生労働省が全国調査を実施したところ、生食用生鮮食品による食中毒事例は198件※ありました。提供されたメニューのうち生食用鮮魚介類が含まれていた事例が大部分を占めており、中でも**ヒラメ**が含まれていた事例が最も多く135件(68%)でした。一方、鮮魚介類以外では**馬刺し**が含まれていた事例が33件(17%)でした(図①)。



図① 原因不明食中毒事例中の推定原因生食用生鮮食品の頻度(平成21年6月～23年3月)

厚 生労働省が各自治体に、症状等からクドア・ザルコシスティスの関与が疑われる事例については食中毒として扱うよう通知してからは、厚生労働省へ1週間当たり数例程度のクドアによる食中毒事件の報告があります。

クドアの事例(概要)

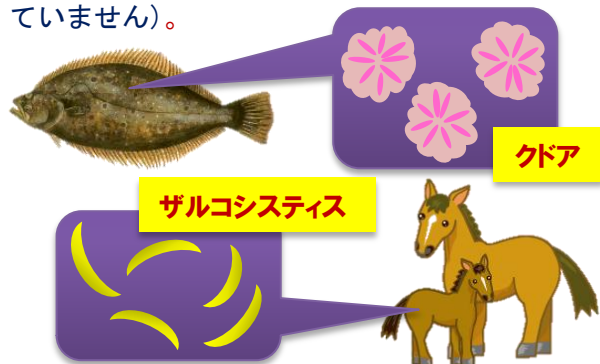
ある飲食店営業でグループのお客様に昼食を提供し、食後2時間程度から吐き気、嘔吐、下痢等の症状を起こした。検査の結果、**患者便、ヒラメ残品からクドアを検出し**、クドアによる食中毒とされた。行政処分としては、一定期間の営業停止が命じられた。

行政指導内容

食品の衛生的な取扱い、施設の清掃・消毒、クドアの特性について従業員の教育・訓練が指導され、施設側でも自主管理の強化が求められた。

クドア・ザルコシスティスの特徴

ヒラメの事例ではクドアの、馬刺しの事例ではザルコシスティスの関与が強く示唆されています。クドア、ザルコシスティスの両寄生虫ともに、ヒトの体内で成育することはありませんが、**食後短時間(最短2時間)で下痢や吐き気、嘔吐を起こします(どのようなメカニズムでこのような症状が現れるのかは現状ではわかっていません)。**



事業者が取り組むべき予防対策例

クドア



ヒラメ

- 凍結処理(−15℃～−20℃、4時間以上の冷凍処理)を行う
- 汚染の可能性がある場合は加熱加工用にする(中心温度75℃、5分以上の加熱)
- 養殖時は、出荷前までの検査で感染した魚の集団を排除し、流通時にはトレースできるようにする
- 理論上は食中毒が発症する量以下の提供にとどめると有効(現状は研究途中で対策の実施は困難)

ザルコシスティス



馬刺し

- 工程のどこかで凍結処理※を取り入れる

※凍結処理・・・下記①～③のいずれかで対応可能

- ①−20℃(中心温度)で48時間以上、−30℃(中心温度)で36時間以上、−40℃(中心温度)で18時間以上の冷凍処理
- ②急速冷凍装置を用いた場合は−30℃(中心温度)で18時間以上の冷凍処理
- ③液体窒素に浸す場合は1時間以上保持する方法