

食べもの文化 2013年9月号 調理室の衛生管理 42回 ヒラメの寄生虫クドアによる食中毒

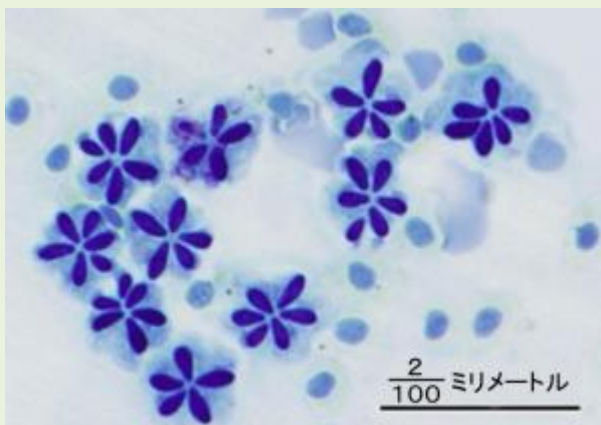
今回は調理室ではほとんど取り扱わないものですが、最近判明したヒラメの食中毒について考えてみます。

1 原因不明だったヒラメによる食中毒の原因物質が判明

ここ数年、ヒラメなどの鮮魚介類の刺身やすし等を食べた後、3時間から8時間程度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。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punkタータ(*Kudoa septempunctata* 以下クドアという)という寄生虫がヒトに下痢症状等を引き起こすことがわかりました。

厚生労働省は、2011年6月17日付けの通知により、この寄生虫に起因する有症事例については、食中毒として取り扱うこととなりました。また、クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについては、筋肉1gあたりのクドアの孢子数が100万個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条(販売または販売するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、陳列することを禁止した条項)に違反するものとして取り扱うよう通知しています。

クドアによる食中毒は、夏から秋(8~10月)に多く発生し、冬から春(11~5月)にかけては少ない傾向にあります。



(独立行政法人水産総合研究センター)

2 クドア食中毒とは

クドアは、粘液胞子虫で魚類に寄生する寄生虫です。セプテンpunkタータは食中毒の原因となりますが、それ以外は、ヒトへの影響はありません。魚の筋肉の一部をゼリーミートの状態にすることで知られていました。ゼリーミートの原因となる粘液胞子虫は米粒大からあずき大の大きさです。

一方、セプテンpunkタータの大きさは0.01mm程で、肉眼では見えません。ヒトには寄生しませんが腸粘膜を一過性に傷つけて、下痢や嘔吐等の症状を起こすことがわかりました。

クドアが多量(およそ筋肉1gあたりのクドアの孢子数が100万個を超えるもの)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。

＜なぜいま、クドアで食中毒が起きるのか＞

詳しいことは判明していませんが、沖縄でハマチの養殖を企画したところ、寄生虫が増殖して食用にならなかったとの報告もあります。クドアの食中毒は海水温との相関が考えられます。(2011年4月25日 薬事・食品衛生審議会資料)ヒラメを養殖する海水の温度を上げると、寄生虫が(毒性が)少なくなると報告されています。

ヒラメの食中毒の多くは、養殖のヒラメと言われています。天然の漁獲量が減り、養殖魚が多くなったことも影響しているようです。要因はいろいろとあるようですが、養殖の餌になる魚類が寄生虫を持っていることなども影響しているようです。

3 どれくらい食中毒が起きているのか

2011年6～12月の間に報告されたクドア食中毒事例は33件、患者数は473名でした。月別では、8～11月に多発しており、特に9月が多く発生しました。

2012年は表のように40件発生し、患者数は407人で、年間を通して発生しています。

4 クドア食中毒の予防法

ヒラメをマイナス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。

しかし、ヒラメは生で食べることが好まれ、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。

これまでの調査から、クドアの寄生が確認された養殖場等が存在する海域は限定的であり、養殖場等における寄生の拡大は、クドアが寄生した種苗(稚魚)の移動による可能性が高いことが推測されています。

そこで、ヒラメによる食中毒を防止するため、養殖場では、現段階でできる様々な対策が進められています。

【養殖場で進められている主な対策】

- クドア・セプトンク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・セプトンククタータの寄生がないことを検査で確認する。

早くヒラメが安心して生で食べられるようにしたいものです。

表：2012年に起きたクドア・セプトンククタータによる食中毒

資料：厚生労働省食中毒統計等

都道府県	発生年月日	原因施設	原因食品名	患者総数	摂食者数
徳島県	2012/1/27	飲食店	ヒラメの刺身	7	8
岐阜県	2012/2/12	飲食店	ヒラメ(生食)	23	47
広島県	2012/2/24	旅館	ヒラメの刺身	4	7
兵庫県	2012/3/15	旅館	ヒラメの刺身	8	13
東京都	2012/3/23	飲食店	ヒラメお造り	3	8
大阪府	2012/4/26	飲食店	ヒラメ刺身	2	2
岡山県	2012/4/27	旅館	ヒラメ刺身	8	11
兵庫県	2012/4/29	飲食店	ヒラメの刺身	12	14
兵庫県	2012/4/29	飲食店	ヒラメの造り	17	64
兵庫県	2012/5/5	仕出屋	ヒラメの刺身	12	25
石川県	2012/5/13	飲食店	ひらめの刺身	10	21
香川県	2012/5/24	飲食店	ヒラメ	12	16
山梨県	2012/5/26	飲食店	ヒラメの刺身	6	6
滋賀県	2012/5/28	飲食店	ヒラメの刺身	5	5
愛知県	2012/6/2	飲食店	刺身(推定)	12	17
大阪府	2012/6/3	飲食店	ヒラメのにぎり	2	2
大阪府	2012/6/3	飲食店	ヒラメの刺身	3	35
大阪府	2012/6/7	飲食店	ヒラメ刺身	5	11
滋賀県	2012/6/10	旅館	ヒラメの刺身	21	23
奈良県	2012/6/10	飲食店	ヒラメ(推定)	11	18
大阪府	2012/6/11	飲食店	ヒラメの寿司	5	5
福岡県	2012/6/15	飲食店	ヒラメ刺身及びヒラメ昆布じめ	24	36
京都府	2012/6/23	飲食店	ヒラメの刺身	13	39
大阪府	2012/6/26	飲食店	ヒラメの寿司	2	2
福岡県	2012/6/30	仕出屋	ヒラメ刺身	5	11
大阪府	2012/7/3	飲食店	ヒラメを含む生食用鮮魚	16	23
大阪府	2012/7/4	飲食店	ヒラメの刺身	13	15
静岡県	2012/7/6	旅館	ひらめの刺身	16	52
茨城県	2012/7/8	飲食店	ひらめのお造り	12	24
東京都	2012/7/10	飲食店	(ひらめ)のカルパッチョ	4	4
山形県	2012/7/13	飲食店	ヒラメ(養殖)の刺身	7	23
大阪府	2012/7/26	飲食店	ヒラメを含む生食用鮮魚	7	12
広島県	2012/8/13	旅館	ヒラメの刺身	6	7
広島県	2012/8/17	販売店	ヒラメの刺身	9	11
奈良県	2012/8/19	飲食店	ヒラメ	13	28
神奈川県	2012/10/21	旅館	ヒラメカルパッチョ(推定)	9	30
徳島県	2012/11/10	飲食店	ヒラメの刺身	22	57
愛知県	2012/11/27	旅館	ヒラメの刺身	9	10
山口県	2012/12/7	仕出屋	ヒラメの刺身	22	46
島根県	2012/12/19	飲食店	推定:ヒラメの昆布締め	10	21