

新しい寄生虫による食中毒クダア(クダア・セプテンpunkタータ)を追ってみます。たまにはちよいと美味しいものと言って寿司などを提供しようかという場合に注意です。年の前半に多く発生します。同じ寄生虫でもアニサキスは患者が1人なのにクダアは複数人が発症します。

◇東京都:練馬区の高齢者施設で 18 人が食中毒

2024年3月、東京都内の高齢者施設で、寄生虫「クダア」による食中毒が発生しました。昼食に提供された握り寿司で使われたヒラメに寄生していたものです。入所者ら18人が症状を訴え、東京都ではクダアを要因とする事案では初めて詳細の公表となりました。

クダアはヒラメの筋肉に寄生する寄生虫です。大きさは0.01ミリ程度で肉眼での確認は難しいです。人間など哺乳類には寄生しないとされる一方、多量に寄生したヒラメを刺し身やマリネなど加熱しないで食べると、食後数時間で下痢などの症状が起きます。ただし、症状は軽度で発症から24時間ほどで回復することが多いです。過去には韓国産のヒラメで相次いで被害が発生し、検疫が強化されたこともあります。

東京都保険医療局によると、3月28日、練馬区内の高齢者施設で、入所者17人と職員1人の男女計18人(63~98歳)が下痢や嘔吐などの症状を訴えました。区保健所の調査で、同日の昼食として提供されたヒラメの握り寿司の残品などから、クダアが検出されました。

東京都では食中毒の場合、一度に10人以上が症状を訴えると広報基準に達するといいい、今回の事案はクダア要因では初の公表事例になりました。

厚生労働省によると、クダアはマイナス20度で4時間以上の冷凍、または、中心温度75度で5分以上加熱すると、病原性が失われます。都の担当者は「ヒラメをいったん凍結した後に解凍して食べたり、加熱調理したりすれば食中毒を防止できる」と説明しています。また、高齢者施設に向けては、「そもそもヒラメにクダアのリスクがあることは、介護関連業界では常識的な知識になっています。あえてヒラメを生食で提供することは避けてもらいたい」と呼びかけています。

◇香川県:観音寺市で仕出し弁当を食べた9人が食中毒

2024年1月、香川県観音寺市の飲食店が調理した仕出し弁当を食べた9人が、下痢やおう吐などの症状を訴えていたことがわかりました。西讃保健所はこの店が原因の食中毒と断定し、1月30日、1日間の営業停止処分にしました。

香川県によりますと1月27日の夜、観音寺市内の医療機関から「食中毒疑いの患者3人を診察した」と西讃保健所に連絡がありました。

保健所で調べたところ市内の「株式会社宇賀幸」が1月27日に調理・提供した仕出し弁当を食べた17人のうち9人が下痢やおう吐などの症状を訴えていることがわかりました。

患者に共通する食事は宇賀幸の仕出し弁当に限られていることや、仕出し弁当で使われたヒラメの刺身の残品から寄生虫の一種、「クダア・セプテンpunkタータ」が検出され、患者の症状や潜伏期間がクダアによる食中毒と一致していることなどから、この施設が原因の食中毒と断定しました。西讃保健所は観音寺市の「株式会社宇賀幸」を1月30日、1日間の営業停止の処分にしました。

◇愛媛県:飲食店のヒラメ料理食べて13人が食中毒 連続で発生

2025年、愛媛県の今治保健所エリアの飲食店で2月下旬、調理されたヒラメ料理を食べた13人がおう吐や下痢などの症状を訴え、保健所が寄生虫による食中毒と断定したと3日に発表しました。

今治保健所のエリアでは別の飲食店でもクダアと同じ寄生虫による食中毒が発生し、2月上旬に発表されています。

今治保健所によりますと、この飲食店では2月24日昼頃に2グループの13人がヒラメの刺し身を含む食べたあと、この日午後9時にかけておう吐や下痢などの症状が現れました。

保健所が調査したところ、複数の患者の便から寄生虫の「クダア・セプテンpunkタータ」が検出され、共通するのがこの店の食事だったことなどから食中毒と断定しました。

「クダア」はヒラメに寄生する割合がおおむね低いとされ、ヒラメがすでに廃棄されていて食中毒が広がる状況でないことから、店舗名は厚生労働省の通知に基づき公表されておらず、営業停止などの処分もありません。

◇岡山県:倉敷アイビースクエアの宴会場で50人が食中毒 粘液胞子虫

ヒラメ以外でもクダアの近縁の粘液胞子虫で食中毒

2024年3月23日(土)午前10時頃、倉敷市民から、市内の飲食店を利用した複数名が下痢・嘔吐等の症状を呈しているとの連絡がありました。保健所が調査したところ、3月22日(金)に市内の施設「倉敷アイビースクエア」で開催された宴会で喫食した1グループ121名の内、50名が嘔吐・下痢等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

有症者に共通した食事は他には無いこと、患者の発症状況に一峰性が見られること、また、患者の症状と潜伏期間等が生鮮魚介類に寄生するクダア・セプテンpunkタータに近縁の粘液胞子虫による食中毒の特徴と一致していることから、「株式会社倉敷アイビースクエア宴会厨房」、「レストラン 蔦」を原因とする食中毒と断定しました。

倉敷市保健所として次のような衛生注意指導を行いました。①立入により原因と推定された生鮮魚介類を廃棄すること、②粘液胞子虫による食中毒について従業員教育を行うこと、③衛生管理及び食品の取扱いに問題がないことなどの食中毒の拡大・再発防止対策が講じられていることを確認すること。

クダア・セプテンpunkタータに近縁の粘液胞子虫によるものと類推されることから、国の通知に準じ営業停止処分は行ないません。行政措置として立入検査をし、現状確認と衛生注意指導を実施し、文書にて衛生注意指導を行いました。

献立は先付、お造り、グラタン、揚げ物、ローストビーフ、ちらし寿司、汁物、デザート等でお造り(魚介類)はありますがヒラメは含まれていません。

注意点

ヒラメはいったん凍結した後に解凍して食べたり、加熱調理したりすれば食中毒を防止できますが、凍結してしまうと味が落ちるなどがあります。クダアは養殖のヒラメに特に多いようです。一時は韓国から輸入したもので発生しました。ごく一部にカツオやマグロでもクダア・セプテンpunkタータでないクダアの別の粘液胞子虫で起きる場合があるようです。

集団給食では、ヒラメの刺身やすしは勧められません。ご馳走はヒラメでない魚を選んでください。

クドア及び粘液胞子虫*による食中毒(2022-2025年、25年は11月までの速報)						
年	発生日	発生場所	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
2025	1月14日	大分県	ヒラメ刺身	販売店	2	2
	1月18日	大分県	ヒラメ刺身	販売店	4	3
	1月19日	長野県	ヒラメの刺身	飲食店	17	13
	1月25日	愛媛県	不明(提供した食事)	旅館	25	12
	1月27日	富山県	ヒラメの刺身	旅館	8	6
	2月2日	長崎県	ヒラメの刺身	旅館	13	9
	2月13日	香川県	ヒラメ昆布め	飲食店	2	2
	2月24日	愛媛県	ヒラメの刺身	飲食店	19	13
	3月1日	富山県	ヒラメの刺身	飲食店	19	5
	3月1日	長崎県	ヒラメを含む刺身	飲食店	5	4
	3月8日	大分県	ヒラメの刺身(天然ヒラメ)	飲食店	13	7
	3月11日	愛知県	海鮮丼(ヒラメの刺身)	飲食店	5	5
	3月30日	佐賀県	たヒラメの刺身・寿司	飲食店	32	8
	4月1日	福岡県	ヒラメの寿司	飲食店	3	3
	4月5日	石川県	(ヒラメ刺身	飲食店	14	12
	5月10日	大分県	ヒラメの刺身	飲食店	83	37
	5月17日	宮崎県	マグロ、カンパチ、サワラの刺身	飲食店	48	18
	6月23日	富山県	マグロの刺身*	旅館	28	12
	8月20日	大阪府	ヒラメ刺身	飲食店	4	4
	2024	1月2日	福島県	キハダマグロ(輸入)の刺身*	旅館	260
1月4日		大分県	ヒラメの刺身	旅館	32	18
1月17日		大分県	ヒラメの刺身	飲食店	15	6
1月25日		愛知県	寿司(ヒラメ)	飲食店	19	10
1月27日		香川県	ヒラメの刺身	仕出屋	18	9
3月2日		大分県	ヒラメの刺身	飲食店	6	4
3月3日		山梨県	ヒラメ寿司	飲食店	7	7
3月21日		長崎県	ヒラメ刺身(推定)	旅館	21	18
3月28日		東京都	提供した寿司(ヒラメを含む)	老人ホーム	56	18
3月30日		広島県	ヒラメの刺身	飲食店	10	7
4月5日		茨城県	ヒラメのマリネ	飲食店	21	16
4月20日		熊本県	ヒラメの刺身	飲食店	17	8
5月2日		福岡県	不明(提供された食品)	飲食店	12	12
5月5日		愛知県	ヒラメの刺身	飲食店	22	13
5月7日		富山県	ヒラメの刺身、ヒラメの昆布締め	飲食店	75	31
5月23日		新潟県	ヒラメの刺身	飲食店	20	11
5月26日		佐賀県	ヒラメの刺身	旅館	13	7
6月1日		富山県	ヒラメの刺身	旅館	21	6
6月8日		大分県	ヒラメの刺身	飲食店	6	4
6月13日		山口県	ヒラメの握り寿司	旅館	9	7
6月26日		岡山県	提供された刺身(推定)	飲食店	13	11
6月27日		福岡県	不明(提供した食事)	飲食店	5	5
7月24日		大分県	ヒラメの刺身	飲食店	11	7
9月13日	富山県	クルマダイの刺身*	販売店	3	1	
11月29日	香川県	ヒラメのカルパッチョ	飲食店	11	10	

* 印が粘液胞子虫

参考資料:厚生労働省食中毒資料、新聞記事等