

生鮮魚介類の寄生虫による食中毒に**注意**

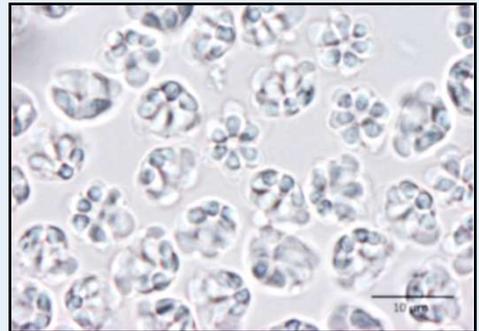
刺身の寄生虫はアニサキスだけじゃない！

福島市内において、粘液胞子虫（クドア属）の寄生が疑われる生マグロの刺身が原因となった患者100名以上の大規模食中毒が発生しました。

この寄生虫の食中毒は、冷凍しない刺身を取り扱う場合には、どんなに衛生的な施設であっても事故を起こし得るので注意が必要です。

粘液胞子虫(クドア属)とは？

- ◆ 魚類の筋肉に寄生します。
- ◆ 粘液胞子虫（クドア属）の一種であるクドア・セプテンpunkタータはヒラメに寄生して食中毒を引き起こすことが分かっていますが、ヒラメ以外の魚種には別種の粘液胞子虫が寄生しており、全国的に幾例もの有症事例が発生しています。
- ◆ 寄生虫の大きさは約0.01mmであり、よく知られる刺身の寄生虫アニサキスとは異なり肉眼で見えません。
- ◆ 多くの粘液胞子虫は、シスト（白い斑点）を形成したりジェリーミート（肉が溶けたように軟らかくなったものや、空洞ができたりしたもの）を起こしますが、有症事例を起こしている粘液胞子虫はシスト形成やジェリーミートを起こさないため、寄生しているかどうかを目視で見分けることはできません。
- ◆ 粘液胞子虫の有症事例が多い魚種：ヒラメ、マグロ、カンパチ、タイ



クドア・セプテンpunkタータ
(厚生労働省ホームページより)

どんな症状か？

- ◆ 喫食後数時間で下痢・嘔吐・腹痛・発熱など一過性の症状がでます。

予防方法は？

- ◆ 冷凍（ -20°C 以下で4時間以上）
- ◆ 加熱（ 75°C で5分以上）

※ 昆布じめ・酢じめ等は寄生虫に対して効果がありません。