新潟県

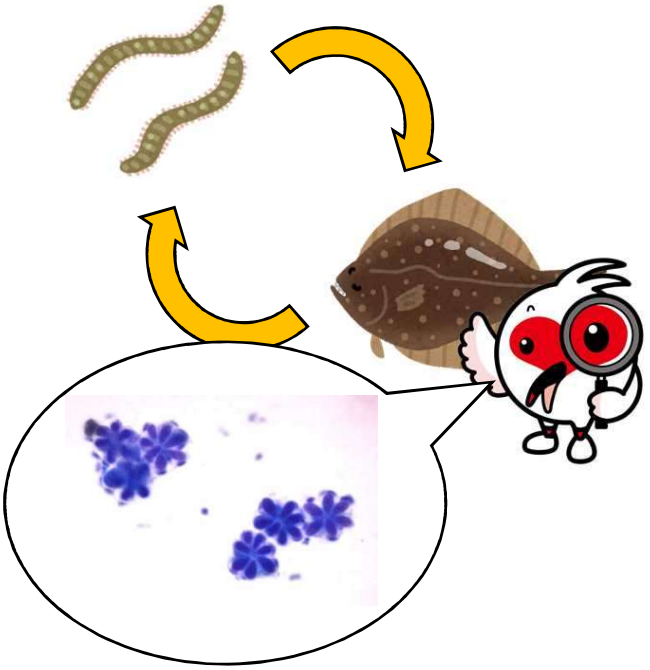
No.262

トッキッキの食品衛生講座
クドア・セプテンプンクタータ 編

令和6年5月23日に、県内の飲食店で提供されたヒラメの刺身を原因とした、クドア・セプテンプンクタータ（以下「クドア」）による食中毒が発生しました。

クドアって何？

- クドアは、ヒラメに寄生する寄生虫の一種です。
- その生態は、よく判っていませんが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。
- 大きさは0.01mm程で肉眼では見えません。



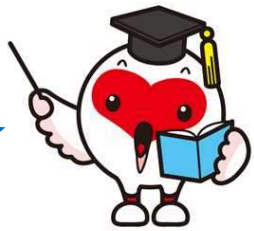
写真提供：新潟県保健環境科学研究所

クドアによる食中毒の症状は？

- クドアが多数※寄生したヒラメを生で食べると、喫食後数時間（約2～20時間）で一過性の下痢・おう吐を引き起こしますが、症状は軽度で、多くの場合、発症後24時間以内に回復し、後遺症もないとされています。

※厚生労働省の通知により、筋肉１グラムあたりのクドアの胞子数が100万個を超えることが確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法第６条に違反するものとして取扱うこととしています。

次のページでは、クドアによる
食中毒の予防方法を教えるよ。



No.262

クドアによる食中毒の予防方法

1 －20℃以下で４時間以上冷凍

2 75℃で５分間以上加熱

また、ヒラメの養殖場等では、農林水産省が取りまとめた対策に基づき、クドアの寄生防止に向けた取り組みを実施しています。

農林水産省が取りまとめた対策の例

(1)養殖段階においてのクドア保有稚魚の排除

(2)飼育環境の清浄化及び防除

(3)養殖施設における出荷前のモニタリング検査

クドアについての、詳しい情報は厚生労働省又は農林水産省ホームページをご覧ください。

厚生労働省HP　農林水産省HP