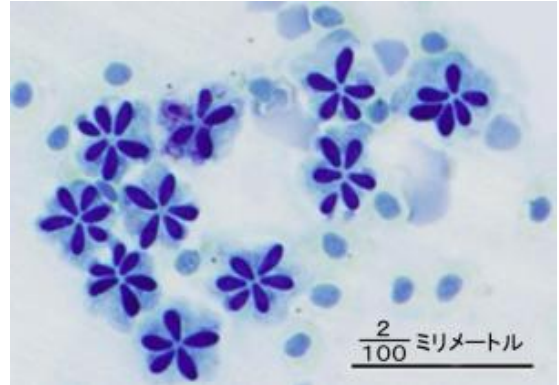


クドア(寄生虫)による食中毒にご注意を！

近年、魚介類を生で食べた後数時間で、一過性のおう吐や下痢を起こす食中毒が発生しています。その原因は細菌でもウイルスでもなく、クドアという寄生虫である事がわかりました。

クドアは特にヒラメに寄生しており、クドアが多数寄生したヒラメを生そのまま食べると、発症する可能性があります。



出典：水産総合研究センター

クドアとは！？

- クドア・セプテンpunktタータ (*Kudoa septempunctata*) はヒラメなどの魚の筋肉に寄生する寄生虫です。
- 大きさは0.01mm程度で、寄生しているかどうかを目で見て判断することはできません。
- 魚から魚へ直接感染することはなく、ゴカイなどを介して感染します。
- 特定の条件下で養殖されたヒラメに寄生していることが確認されています。
- 輸入された養殖ヒラメ（特に韓国産）による食中毒が多く報告されています。
- クドア食中毒はヒラメの旬（冬場）とは関係なく発生しています。

クドアによる食中毒の症状は？

- クドアが大量に寄生したヒラメ等を食べると、次の症状を起こすことがあります。
 - ✓ 食後「数時間」で、「下痢」や「おう吐」
 - ✓ 症状は一過性で、軽症で終わる事が多い

クドアによる食中毒を予防のすゝめ

- 次の方法でヒラメを処理することで、クドアの病原性は失われます。
 - マイナス 20℃4 時間以上の冷凍**
 - 75℃5 分以上の加熱**
- 養殖ヒラメを仕入れる場合は、当該品の生産地 及び 養殖業者が次のようなクドア対策の取り組みを行っていることを確認しましょう。
 - ✓ クドア寄生のないヒラメ稚魚の導入
 - ✓ ゴカイ等のいない飼育環境での養殖
 - ✓ 出荷前にクドアがない事を確認する検査

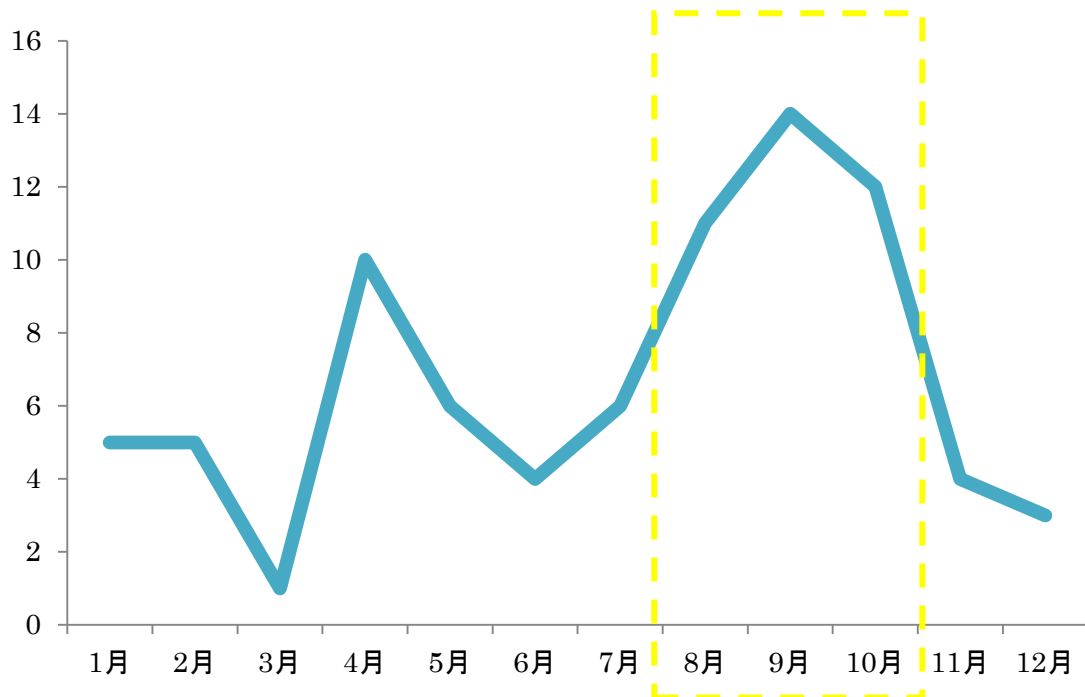


埼玉県食品安全課

電話：048-830-3611(直通) FAX：048-830-4807(課内)

クドアによる全国の食中毒の発生状況

過去3年間の全国のクドアによる食中毒の月別累計



平成 27 年次	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
件数	17	0	1	0	3	2	1	3	2	2	0	1	
患者数	169	0	3	0	27	37	3	30	11	46	5	0	7

平成 26 年次	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
件数	43	4	3	1	5	1	3	2	6	8	5	3	2
患者数	429	73	33	12	39	4	56	22	56	61	40	22	11

平成 25 年次	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
件数	21	1	1	0	2	3	0	1	3	4	5	1	0
患者数	244	7	12	0	53	18	0	12	32	46	54	10	0

※ 夏場に多い傾向がありますが、通年で発生しています。

※ 埼玉県でもクドアによる食中毒が発生しています。



埼玉県食品安全課

電話：048-830-3611(直通) FAX：048-830-4807(課内)