

○ クドアに関する情報

| 危害要因に関する概要等 | 国内外における評価状況、管理状況等 |
|---|--|
| <p>・厚生労働省：生食用生鮮食品による原因不明有症事例について</p> <p>○クドア・セブテンpunkタータによる食中毒</p> <p>原因：病原物質不明有症事例のうち、ヒラメについて解析を行ったところ、寄生虫であるクドア・セブテンpunkタータに感染していることが確認された。</p> <p>症状：食後数時間程度(4～8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。</p> <p>予防法：一定の条件で凍結することにより、病原性を示さなくなることが確認されている。</p> <p>・2011年の食中毒の発生状況：33件、473名 【厚生労働省から情報提供】</p> <p>・2010年ヒラメ漁獲量：7,218トン 養殖収穫量：3,977トン 【農林水産省：平成22年漁業養殖業生産統計】</p> | <p><国内></p> <p>・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)、H23(2011))。</p> <p>・厚生労働省： ○「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号)</p> <p>当該寄生虫を起因とすると考えられる有症事例が報告された際には食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対して食中毒の発生防止に努めるよう指導方、特段の対応をお願いする。なお、原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。</p> <p>○「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」(平成24年6月7日付け食安発0607第7号)</p> <p>クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて 平成23年7月11日付け食安監発0711第1号により検査を実施し、筋肉1グラム当たりのクドアの孢子数が1.0×10^6の6乗個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。</p> <p>その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。</p> <p>・農林水産省： ○「養殖ヒラメに寄生した<i>Kudoa septempunctata</i> による食中毒の防止対策について」(平成24年6月1日付け水推第374号)</p> <p>これまでの調査研究成果を基にヒラメ養殖場や種苗生産施設における自主的な検査を含む防止対策の実施について関係者への周知及び指導を要請。</p> <p>○平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施。</p> <p>○レギュラトリーサイエンス新技術開発事業において、ヒラメの種苗生産・養殖施設等でのクドアの感染防除策の開発等に係る課題についての研究事業を実施中(平成24年～26年)。</p> <p><海外></p> <p>・世界保健機関(WHO)/国際連合食糧農業機関(FAO)合同専門家会議：食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくランク付け(暫定版)を公表(2012)</p> <p>食品媒介性寄生虫について、ヒトの健康への影響に基づくランク付けを実施した。</p> <p>・海外での評価、研究成果発表等は見当たらない。</p> |