

食の安全サポーター情報配信（平成23年9月15日）
食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回の配信は、

- ①「近年、原因不明の食中毒で処理されていた食中毒の原因物質」、
- ②「きのこの食中毒予防」 の情報を配信します。



近年発生していた原因不明の食中毒事例について

近年全国的に、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢の症状が現れるが、軽症で終わる食中毒が発生しています。それらの事例では、原因につながる食中毒菌等は検出されず、原因不明として処理されていました。国や地方自治体の試験研究機関で調査を進めた結果、今年6月にその原因物質として、寄生虫の存在が明らかになりました。

(1) 原因不明の食中毒の発生状況

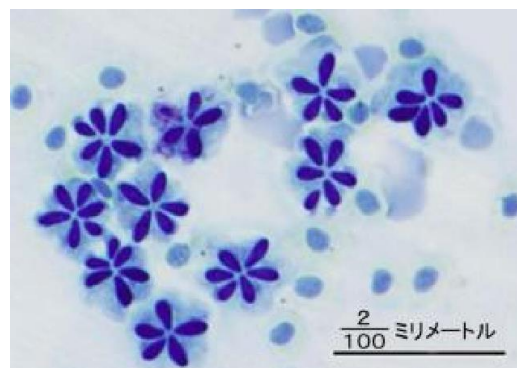
- ・平成21年6月から23年3月までの間に、厚生労働省が実施した全国調査で、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わる原因不明の有症事例が、198件報告され、そのうち生食用鮮魚介類が含まれていた178件の事例の中で、135件（76%）でメニューにヒラメが含まれており、また、鮮魚介類以外のもので、33件でメニューに馬刺しが含まれており、原因の食品としてヒラメ、馬刺し関わっていることが疑われていました。

(2-1) ヒラメを介した有症事例

- ・食中毒等事例のヒラメから高い確率で寄生虫の「クドア セプテンpunkタータ」が検出されました。
- ・嘔吐毒性、下痢原性が実験動物（スunks）で検証されました。
- ・これらのことから、クドアが含まれるヒラメと食中毒事例は関連性が高く、クドアが原因の可能性が高いとされました。

○クドアとは・・

- ・魚の筋肉に寄生する寄生虫です。2000種類以上存在し、ほとんどが魚に寄生性を持ちます。そのうち「クドア セプテンpunkタータ」はヒラメに寄生することが知られています。
- ・人間には寄生しないので、公衆衛生上は無害とされてきました。



クドア セプテンpunkタータ
(農林水産省 HP から)

○クドアの失活

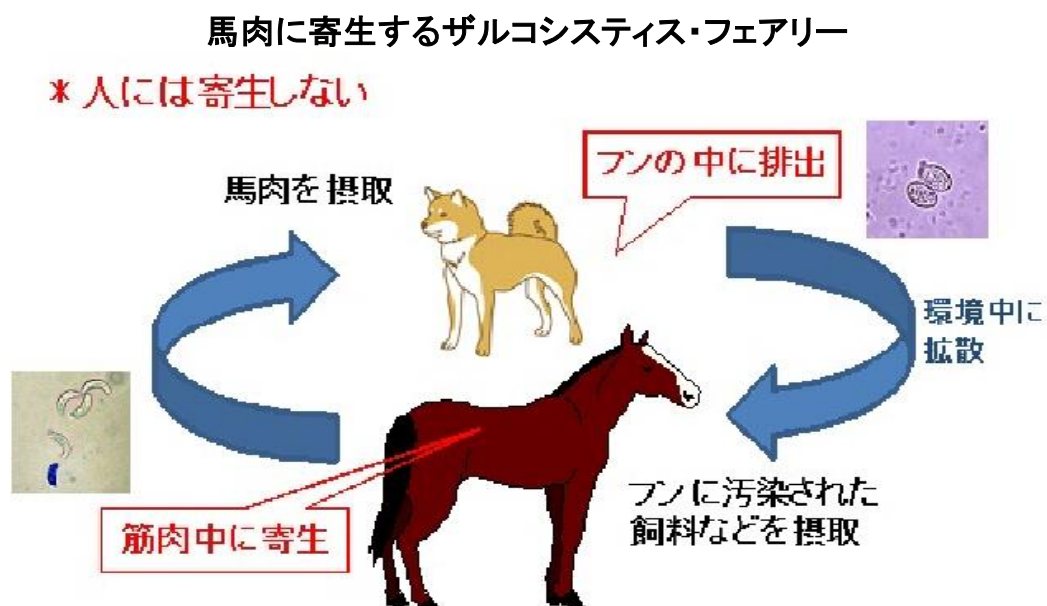
- ・冷蔵状態では少なくとも1週間程度、クドア胞子の病原性は保持される。
- ・-15℃から-20℃で4時間以上保管すると失活する。
- ・中心温度75℃5分以上の加熱で失活する。

(2-2) 馬刺しを介した有症事例

- ・これらの事例も、多く共通して寄生虫（ザルコシステイス・フェアリー）が見つかりました。

○ザルコシステイス属とは・・

- ・ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生します。
- ・ザルコシステイス・フェアリーは、特有の動物のみに寄生することから、ヒトに寄生することは知られていません。
- ・多数のシスト(嚢胞)が寄生する肉を生食した場合に、ヒトに症状がでます。



ザルコシステイス・フェアリーの生活環

(農林水産省 HP から)

○ザルコシステイス・フェアリーの失活

馬肉を

- ・ -20℃(中心温度) で48時間以上
 - ・ -30℃で36時間以上
 - ・ -40℃で18時間以上
- 等すると失活する。

(3) 対策について

- ・ヒラメについては、冷凍すると商品価値がなくなり、失活させるために現時点では現実的な対策はありませんが、養殖生産の出荷段階検査等の対策も進められています。
また、供給量と発生件数を比較すると発生率は高くなく、症状も一過性で自然治癒するものなので、いわゆるリスクは高くないと考えられます。
- ・馬刺しについては、冷凍により失活することが確認しているため、このような条件を踏まえた対策で対応が可能なものと考えられます。