

ヒラメ・馬刺し

による食中毒に注意しましょう！

「食後数時間程度で一過性のおう吐や下痢になり、軽症で終わる」という有症事例が平成21年6月から平成23年3月までの間に、全国で198件報告されています。

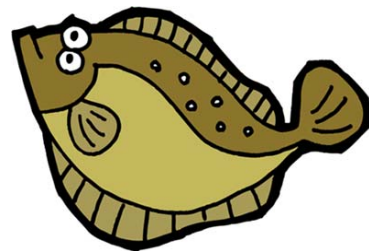
これらの事例では、ヒラメや馬刺し等の生食が原因であると疑われてきました。しかし、ヒラメや馬刺し等からは、従来知られている細菌やウイルスなど食中毒の病因物質が検出されず、おう吐や下痢などを引き起こす原因がわかりませんでした。

そのため、厚生労働省が調査を実施したところ、新たに2種類の寄生虫が、これらの有症事例の原因になり得ることが確認されました。

ヒラメによる食中毒

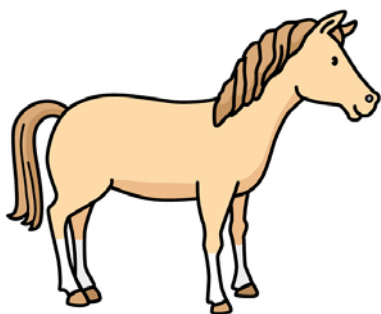
原因：クドア・セプテンpunkタータ（粘液胞子虫）

クドア・セプテンpunkタータはクドア属の寄生虫です。クドア属の寄生虫は従来、ヒラメなどの魚類に寄生し、魚の筋肉（身）をゼリー状にするものがあったとしても、人体には無害とされてきました。



しかし、クドア・セプテンpunkタータは人には寄生しませんが、下痢やおう吐などの食中毒様症状を引き起こす可能性があることがわかりました。

馬刺しによる食中毒



原因：ザルコシスティス・フェアリー（住肉胞子虫）

ザルコシスティス・フェアリーは、ザルコシスティス属の寄生虫です。馬の筋肉に寄生しています。

人には寄生しませんが、この寄生虫に感染している馬肉を食べることにより、下痢やおう吐など食中毒様症状を引き起こす可能性があることがわかりました。

ヒラメや馬刺しを原因とする食中毒の特徴

原因になる食品は？	ヒラメの生食	馬刺し
原因物質は？	クドア属の寄生虫 (クドア・セブテンpunkタータ)	ザルコシスティス属の寄生虫 (ザルコシスティス・フェアリー)
食べてから症状が出るまでの時間は？	4～8 時間	4～8 時間
どんな症状が出るの？	下痢、嘔吐、胃部不快感等 (比較的軽症)	下痢、嘔吐、胃部不快感等 (比較的軽症)

※これらの寄生虫が原因で、重症化した事例は報告されておられません。

※ヒラメや馬刺しを食べたときに、必ずしも症状が出るわけではありません。

寄生虫を原因とする食中毒の予防方法

★ 寄生虫はよく加熱することで死滅します。また、一定の条件で冷凍することで、寄生虫の病原性がなくなります。



⇒以下の条件で凍結させることで、食中毒を防止することができます。

○ヒラメ：－15℃～－20℃で4時間以上冷凍

○馬刺し：－20℃(中心温度)で48時間以上冷凍

◎クドア、ザルコシスティスそれぞれについて、厚生労働省が下痢・おう吐を引き起こす原因の研究を行っております。そのうちクドアについては、ヒラメの商品価値を考慮して、凍結以外の予防策や養殖時の対策などが調査・研究されております。

◎詳しくは以下のホームページをご覧ください。

「生食用生鮮食品による原因不明有症事例について」(厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/juyou/nama_genin.html

葛飾区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係
葛飾区青戸4-1 5-1 4 (健康プラザかつしか2階)
Tel : 03(3602)1242