

## クドア食中毒について

### クドア食中毒とは？

近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起こるが、軽症で終わる原因不明の有症事例が散見されています。そのような事例において、有症者が生鮮魚介類、特にヒラメを喫食している場合が多いことが確認されました。ヒラメについて詳しく調べたところ *Kudoa septempunctata*（以下「クドア」と称します。）と呼ばれる寄生虫がいることが確認され、前述の原因不明食中毒の原因の一つとして、現在調査・研究が進められているところです。

### クドア寄生虫とはどのようなものですか？

クドアは、ヒラメの筋肉に生息する寄生虫です。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。しかし、ヒトなどのほ乳類には寄生しないということです。

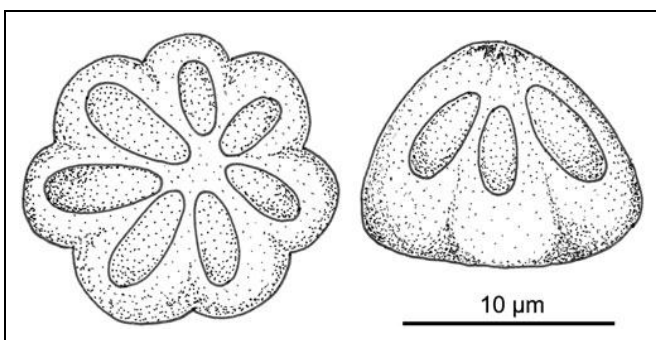
### クドアが寄生した食品を食べるとどんな症状がでますか？

クドアが寄生したヒラメの刺身を食べた後、数時間程度（4～8時間程度）で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わった事例が報告されています。事例が少ないことから、現時点で、どのくらいの量を食べると症状を示すかは明らかになっていません。

### すべてのヒラメが感染しているのですか？

調査段階ではありますが、特定の条件下で飼育（養殖）されたヒラメに感染していることが確認されており、天然では感染する可能性は低いと考えられています。

また、クドアは一定の条件で加熱又は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おり、喫食前に一度加熱又は凍結することで、有症事例は防止できると考えられます。



クドア・セプテンプンクタータ

平成23年4月25日

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

資料2-1「生食用生鮮食品を共通食とする病因物質  
不明有症事例を巡る経緯」より抜粋

- [参考] 厚生労働省「生食用生鮮食品による原因不明有症事例への対応について」  
農林水産省「ヒラメを介したクドアの種類による食中毒 Q&A」