

## 特集「最近の食中毒」

### 生食用生鮮食品を原因とする食中毒について

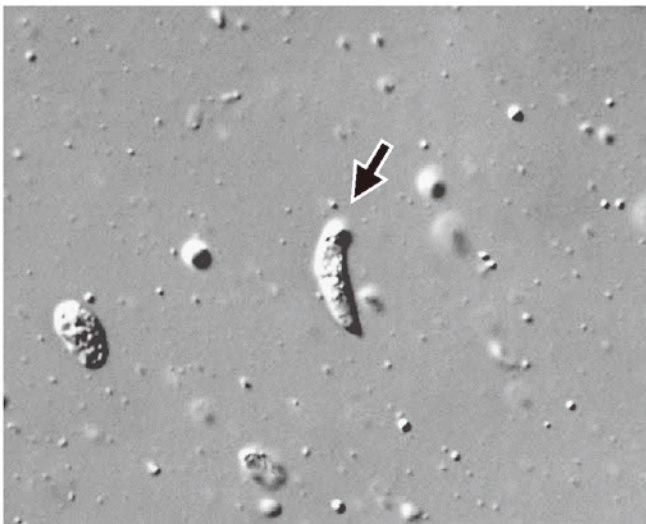
近年、全国的に食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる有症事例で、既知の病因物質が不検出、あるいは検出した病因物質と症状が合致せず、原因不明として処理された事例が報告されておりました。

そんな中、平成23年4月に開催された「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会」で、生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例は、特定の寄生虫（ヒラメのクドア属の寄生虫（粘液胞子虫：*Kudoa septempunctata* 以下クドア、馬刺しのザルコシスティス属の寄生虫（住肉胞子虫：*Sarcocystis fayeri* 以下ザルコシスティス）の関与が強く示唆されるとの報告があり、食中毒発生リスクの低減を図るためにも必要な処理等を行うよう提言がなされました。この提言をふまえ、厚生労働省より同年6月、当該寄生虫を起因と考えられる食中毒防止の通知がされました。（「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」食安発0617第3号）

#### 1. 原因となる寄生虫

##### (1) ヒラメのクドア

ヒラメに寄生するクドア属は、魚類に寄生するものが数多く知られています。今までは、ヒトがクドア属に寄生された魚肉を食べても問題はないと考えられていました。原因となるクドアは最近報告された新種ですが、クドア属はヒトには寄生しないため、長期間体



Sarcosystis fayeri (微分干渉顕微鏡×400)

内に留まる可能性は低いと思われます。

##### (2) 馬刺しのザルコシスティス

馬肉に寄生するザルコシスティスは犬と馬の寄生虫です。犬には、この寄生虫に感染した馬の肉を食べることで感染します。犬と馬との間で生き続けていますが、人に寄生して体内で発育することはありません。

#### 2. 寄生虫が原因と思われる食中毒の症状

食後、数時間（4～8時間）程度で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められますが、症状は軽度で、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。これらの寄生虫が寄生した食品を生食することにより、必ず発症するものではありません。また、現在までの報告や研究から、ヒトからヒトへと感染する可能性はないと考えられています。

#### 3. 検査法

寄生虫の有無は、肉眼では判断が難しく、顕微鏡検査等が必要です。厚生労働省から、「*Kudoa septempunctata* の検査法について」（食安監発0711第1号）、「*Sarcocystis fayeri* の検査法について」（食安監発0823第1号）により、いずれも顕微鏡による検査法及び遺伝子検査法が示されました。

#### 4. 食中毒防止対策

いずれの寄生虫も次のような条件下で病原性を失活できることから、凍結したのち喫食すれば有症事例は防止できると考えられます。

クドア：－15℃～－20℃4時間以上の冷凍。中心温度75℃5分以上の加熱。

ザルコシスティス：－20℃48時間以上、－30℃36時間以上、－40℃18時間以上の冷凍、急速冷凍装置の場合は－30℃18時間以上の冷凍、液体窒素に浸す場合は1時間以上保持。

発症のメカニズムなど不明な点も残されているため、厚生労働省において引き続き調査、研究が行われております。

参考：厚生労働省・農林水産省ホームページより

（中沢春幸 kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp）