

## クドア食中毒

クドア食中毒は主にヒラメの生食により生じる一過性の食中毒で、2011年に発見されたヒラメに寄生するクドア・セプテンプンクタータ (*Kudoa septempunctata*) が食中毒病因物質である。2012年12月の食品衛生法施行規則の一部改正で、「クドア食中毒」が食中毒事件票に新たに追加された。*K. septempunctata* は、アメーバー様細胞が2つ存在する大きさ10 $\mu$ mの三角錐状の殻(孢子)をもつヒラメの筋肉中に寄生するクドア属粘液孢子虫である。クドア属は魚の寄生虫として200種類ほど報告されている。生活環は他のクドア属では研究が進んでおり、魚類と環形動物(イトミミズ、ゴカイ等)を交互宿主として持ち、環形動物内では放線孢子として放出される。しかし *K. septempunctata* の寄生する環形動物はまだ明らかになっていない。近年ヒトに食中毒を起こす種は *K. septempunctata* 以外にも数種報告されているが、発症事例が多いのはこの種が原因で起こる食中毒である。2011年には500人以上の患者が出たが、その後養殖場の管理、輸入ヒラメに対する規制等が行われるようになって事件数は減少している(令和4年度 事件数11件、患者数91名)。クドア食中毒の症状は、潜伏期は平均5時間(1~22時間)で、主な臨床症状は下痢、嘔吐であり、腹痛、発熱などがそれに伴って起こる場合もある。症状は一過性で、予後は良好である。ヒトが終宿主ではないので、体内で増殖することはない。

リスク評価としては、内閣府食品安全委員会が2015年11月「ヒラメの *Kudoa septempunctata* に係る食品健康影響評価について」の報告を行っている。それによると、ヒトの疫学研究からおおむね107個以上の孢子を摂取すると、下痢、おう吐を主体とする症状を呈するものと考えられた。また、2013年及び2014年の64件の食中毒事例の原因となったヒラメの産地等について、自治体による遡り調査が行われた結果、輸入養殖ヒラメが44件、国内産天然ヒラメが10件、国内産養殖ヒラメが1件、非公表が2件及び産地不明が7件であり、輸入養殖ヒラメの規制が重要であることが示唆された。これを受けて、厚生労働省の輸入検査で筋肉1g当たり106個以上のクドア孢子があるものを規制対象としている。

予防においては、寄生虫に対する一般的な予防対策である加熱処理、冷凍処理が有効である。本寄生虫は中心温度を75 $^{\circ}$ Cにして5分間以上の加熱または-20 $^{\circ}$ Cで4時間以上、-80 $^{\circ}$ Cで2時間以上の冷凍処理で死活する。しかし、同時に活魚としての利用を考慮して、農林水産省は2012年6月の通知で、養殖ヒラメによる食中毒の防止に対しては養殖段階において種苗の導入、飼育環境等の出荷前からの統一した管理を徹底している。

(小西 良子)