

生食用生鮮食品による食中毒に注意しましょう

(平成23年6月17日厚生労働省通知より)

ヒラメ、馬刺しによる原因不明の健康被害が報告されており、調査の結果、ヒラメ、馬刺しに存在する特定の寄生虫の関与が示唆されました。

1. これらの寄生虫が原因と考えられる食中毒の症状

- 食後、数時間(4～8時間)程度で一過性の嘔吐や下痢を起こします。
- 一般に重症化することはなく、速やかに回復するとされています。
- この寄生虫が含まれる食品を食べたとしても、必ずしも発症するものではありません。

2. 原因となる寄生虫の種類

<ヒラメ> 寄生虫:「グドア・セフテンフンクタータ」

- 粘液胞子虫とも呼ばれる寄生虫で、養殖ヒラメの筋肉に寄生している場合が確認されています。
- 人に対して症状を起こした後、長期に人体に留まる可能性は低いと考えられています。

<馬刺し> 寄生虫:「ザルコシステイス・フェアリー」

- 住肉胞子虫とも呼ばれる寄生虫で、ウマと犬を宿主とする生活環をもっています。
- ウマでは筋肉に寄生し、人には寄生しないことが知られています。

- どちらの寄生虫もすべてのヒラメ、馬刺しの中にいるものではありませんが、生体での検査法は未だ開発されていません。
- いずれの寄生虫も、肉眼で確認することは出来ません。

3. これらの寄生虫による食中毒防止対策

- よく加熱することが最も有効な対策ですが、それぞれ一定の条件で冷凍することにより、食中毒のリスクは低減することがわかっており、条件にあった方法で冷凍処理されたものを仕入れるか、自ら冷凍処理をして提供することが必要です。
- 冷凍処理の条件等の詳細は熊本県 HP(<http://www.pref.kumamoto.jp/>)や厚生労働省 HP(<http://www.mhlw.go.jp/>)でご確認ください。

(病原性を失わせるための処理方法の例:詳細は HP 等で確認してください)

- ヒラメの場合 : -15℃～-20℃で4時間以上の保管
- 馬刺しの場合 : -20℃(中心温度)で48時間以上等の冷凍処理(+胃酸による消化)

これらの寄生虫が原因で有症事例が発生すれば食中毒事例として取り扱われ、関係事業者に対し回収や廃棄等を指導する場合があります。

(参考:平成23年6月17日厚生労働省通知の内容)

- 生食用生鮮食品のヒラメ及び馬刺しの摂取に関連した有症事例について、特定の寄生虫の関与が強く示唆され、食中毒発生リスクの低減を図るために必要な処理を行うよう提言がなされたこと。
- この寄生虫に起因すると考えられる有症事例が報告された際には食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導すること。