

生食用生鮮食品による食中毒について

(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。

なお、ヒラメや馬肉の供給量とこれらの寄生虫による健康被害の発生件数を比較すると、頻繁に起こるものとは考えられませんが、今回、国から予防対策等について通知がありましたので、その内容についてお知らせします。

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す場合があります。
- 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例が確認されています。
- 人に対しては症状を起こした後、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:「ザルコシスティス・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. 注意点

- よく加熱して食べることが最も有効な対策ですが、生で食べる場合はそれぞれ一定の条件で冷凍することにより、安全性が高まることが確認されています。また、養殖ヒラメの場合、安全性確認のため寄生虫検査を行っている養殖場があります。食中毒のリスクを低減するためにも、処理方法、産地などの表示の確認や販売店等にお尋ねになり、条件にあった方法で処理されたものを購入・喫食されるようお勧めします。

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。

- 子どもやお年寄り、妊娠中の方、基礎疾患をお持ちの方など抵抗力の弱い方は、できるだけ生での喫食は控えましょう。