

## クドア属粘液胞子虫 評価の骨子案

- I. 背景
  1. 経緯
  2. 現行規制等  
リスク管理状況等
  3. 国内外における評価状況
- II. リスク評価方針
  1. 評価の対象とする食品
  2. 対象病原体
- III. 危害特性  
ハザード関連情報整理
  1. クドア属粘液胞子虫の特徴
  2. 発見の経緯等
  3. クドアの生活環と魚への感染経路 (データなし (推測のみ))
  4. 魚への病害性
  5. 水産食品における検出方法
- IV. 安全性に係る知見の概要  
ハザードによる健康被害解析
  1. ヒトへの感染経路と症状
  2. *K. septempunctata* の毒性について
  3. 感受性集団について
- V. 暴露評価
  1. 水産品を介する寄生虫の暴露
  2. 流通品の汚染実態調査 (データ不足)
  3. 疫学的データ
    - (1) 食中毒発生状況  
食中毒の特徴
    - (2) 食中毒の発生地域
    - (3) 食中毒の季節性
    - (4) 用量反応関係
      - ①喫食量 (データなし (事例のデータのみ))
      - ②摂取量 (孢子)
      - ③潜伏期
  4. 加工・調理過程による減衰  
水産品中の寄生虫を死滅させる処理
    - ・冷凍処理

- ・ 熱処理
- ・ その他の調理法

5. 生産現場でのクドアに関する情報

- (1) 生産量 (データ不足 (内訳等))
- (2) 天然魚・養殖魚 (データ不足)
- (3) 養殖場における対策 (データ不足)

VI. 食品健康影響評価

(論点と考えられるもの)

- ・ 発症量の推定
- ・ 魚への感染経路の明確化
- ・ ヒラメの喫食量と発症量の関係
- ・ 不活化処理 (冷凍など) の有効性 など

VII. 今後の課題