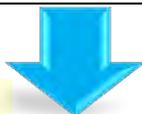


クドア属粘液胞子虫 今後の評価の方向性について(案)

1. 経緯

○平成24年度 自ら評価案件として決定

(委員会決定(1)の②(危害要因等の把握の必要性が高いもの)に該当する可能性があり、食品安全委員会において科学的知見を取りまとめることが可能とされた。)



2. 評価対象の明確化

○クドア属粘液胞子虫とするか、クドア・セプテンpunkタータか

3. 求められる評価の方向性(案)

○クドアによる食中毒の発症機序の明確化(ヒラメの喫食量と発症量の関係等)

- ・厚生労働省は、生食用生鮮ヒラメについて、筋肉1gあたりのクドア・セプテンpunkタータの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱っている(平成24年6月7日付食安発0607第7号「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」)
- ・平成26年1月から7月までの速報値では、クドアを病因物質とする食中毒事例は14件、患者数は165名と報告されている。

○不活化処理(冷凍など)の有効性

- ・クドア・セプテンpunkタータは、 $-15^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上保管することで失活するとの報告がある。

(○今後の寄生虫のリスク評価のためのプロトコールなどの検討) など

4. データの整理

(不足していると考えられるデータ)

○クドアの生活環と魚への感染経路

- ・平成26年度末までの農林水産省の研究事業において、クドアの感染経路及び生活環の解明について研究中

○ヒラメ(刺身)の喫食量

○流通品の汚染実態

○生産現場でのクドアに関する情報