

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. 水産物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