

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