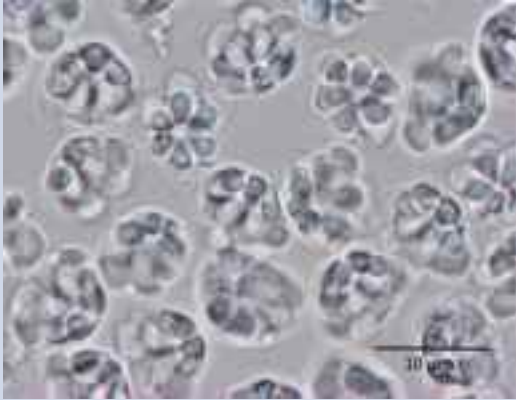



11-1.寄生虫

	クドア・セプテンブククタータ	アニサキス
特徴	<p>クドア・セプテンブククタータ (<i>Kudoa septempunctata</i>) は、クドア属の寄生虫(粘液胞子虫)の一種です。 筋肉1gあたりの孢子数が100万個を超えることが確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法第6条に違反となります。</p>  <p>クドア・セプテンブククタータの顕微鏡写真 (厚生労働省ホームページより転載)</p>	<p>アニサキス (<i>Anisakidae</i>) は、寄生虫(線虫)の一種です。 その幼虫は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。 魚介類の内臓に寄生している幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する。</p>  <p>アニサキスの写真 (厚生労働省ホームページより転載)</p>
宿主	<p>2011年からヒラメに寄生するものについて、食中毒の原因とされた。</p>	<p>アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生します。</p>
発症量	<p>個人の感受性の違いがあるものの、概ね1000万個以上の孢子の摂取により発症すると考えられます。</p>	<p>通常幼虫1匹で発症します。</p>
温度	<p>-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われることが確認されていることから、一度凍結したのちに喫食したり、加熱調理することにより食中毒は防止できます。</p>	<p>-20℃で24時間以上の冷凍処理により感染性を失う。また、60℃で1分、70℃以上では瞬時に死滅しますが、酸には抵抗性があり、一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても死ぬことはない。</p>
潜伏時間 症状	<p>食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。</p>	<p>【急性胃アニサキス症】食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。 【急性腸アニサキス症】食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。</p>



11-1.寄生虫食中毒事件分析

発生年	摂食者数	患者数	発症率	原因食品	病因物質	潜伏時間	症状発現率			
							下痢	発熱	嘔吐	腹痛
平成21年	1人	1人	100%	シメサバ（鯖キズシ） （弁当）	アニサキス	6時間	0%	100%	100%	100%
平成23年	23人	14人	61%	ヒラメ（刺身・握り） （会席料理）	クドア・ セブテンpunkタータ	6時間	79%	50%	86%	43%
平成24年	5人	5人	100%	ヒラメの刺身（推定） （会席料理）	クドア・ セブテンpunkタータ	6時間	100%	0%	60%	40%
平成24年	23人	21人	91%	ヒラメの刺身 （会席料理）	クドア・ セブテンpunkタータ	6時間	76%	24%	52%	52%
平成25年	3人	1人	33%	スルメイカ刺身（推定） （家庭料理）	アニサキス	18時間	100%	0%	0%	100%
平成25年	3人	1人	33%	しめさば （弁当）	アニサキス	5時間	0%	0%	100%	100%
平成26年	2人	1人	50%	生サンマの刺身 （弁当）	アニサキス	7時間	0%	0%	0%	100%
平成26年	2人	1人	50%	生サバの刺身 （弁当）	アニサキス	6時間	0%	0%	0%	100%
平成26年	7人	6人	86%	ヒラメの刺身 （弁当）	クドア・ セブテンpunkタータ	6時間	67%	0%	83%	50%
クドア	58人	46人	79%			6時間	80%	18%	70%	46%
アニサキス	11人	5人	45%			8時間	20%	20%	40%	100%

【クドアセブテンpunkタータ】 平成23年から平成28年までに、4件の事件が発生し、患者数：46人、死者：0人、摂食者：58人に対する発症率：79%（事件平均：85%）、1事件あたりの患者数：12人である。

原因食品は、すべてヒラメの刺身であり、平均潜伏時間は6時間、症状は下痢、嘔吐が多く、発熱は少ない。

【アニサキス】 平成28年までに、5件の事件が発生し、患者数：5人、死者：0人、摂食者：11人に対する発症率：45%（事件平均：53%）、1事件あたりの患者数：1人である。

原因食品は、サバ（3件）、サンマ（1件）、スルメイカ（1件）の生食であり、平均潜伏時間は8時間、症状は腹痛が100%である