

平成30年11月15日

山梨県福祉保健部衛生業務課

課長 大澤浩

電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

平成30年11月12日(月)午前9時50分頃、峡東保健所に、同保健所管内の医療機関から、宿泊施設を利用した複数名が消化器症状を呈しているとの連絡が入った。

同保健所が調査を行った結果、患者の共通食が当該宿泊施設で提供された食事に限られること、患者の検便及び検食 から食中毒の原因となる寄生虫(クドア・セブテンpunkタータ)が検出されたこと、症状及び潜伏期間がこの寄生虫による食中毒の特徴と一致していたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

施設が検査用に保管していたヒラメの刺身

- 1 発症日時 平成30年11月10日(土)午後11時頃～
- 2 喫食者数 25名(調査中)
- 3 患者数 12名(調査中)
- 4 主な症状 嘔吐、下痢、発熱、腹痛
- 5 原因施設 峡東保健所管内宿泊施設
- 6 原因食品 11月10日(土)及び11日(日)に当該施設で調理提供したヒラメの刺身
- 7 病因物質 クドア
- 8 その他 患者は全員快方に向かっています

なお、このヒラメの残品が処分され、食中毒の被害の拡大防止対策が講じられていることから、「当該ヒラメを廃棄等することにより、食中毒の拡大・再発防止が可能であるため、他に改善すべき内容がない場合には、営業禁止及び停止の期間の設定は不要であること。」との厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知(平成24年6月7日付け食安発0607第7号)に基づき、営業者に対する営業停止処分は行っていない。

(参考) 山梨県の集団食中毒発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年(速報値)	17件	342名	0名
平成29年	11件	95名	0名

本日の報道対応は、17時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食日時

平成30年11月10日(土) 午後6時30分頃

11月11日(日) 午後6時30分頃 (発症まで 喫食後5～11時間程度)

2 喫食者数及び発症者数(性別及び年代別)

	喫食者数(名)			発症者数(名)		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代		2	2		1	1
30歳代	2		2	1		1
40歳代		1	1			
50歳代	1	5	6	1	4	5
60歳代	5	3	8	2	2	4
70歳代						
80歳代	1	2	3		1	1
不明	2	1	3			
計	11	14	25	4	8	12

喫食者数・発症者数は調査中

3 提供メニュー

ご飯、湯葉の汁、ヒラメの刺身、煮物、天子炭焼き、甲州牛みそ焼き、あわび煮貝、松葉素麺の油揚げ、ずわい蟹と栗のごはん、漬物、バニラアイス、洋梨と林檎のコンポート、抹茶等

4 検便等の結果

	検査実施数	クドア検出
患者	8名	4名
検食	2検体	1検体

施設が検査用に保管していたヒラメの刺身

【クドアとは】

クドア・セブテンブクタータ（以下「クドア」という。）は、ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。

その生態は、よくわかっていませんが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。しかし、ヒトなどのほ乳類には寄生しないということです。

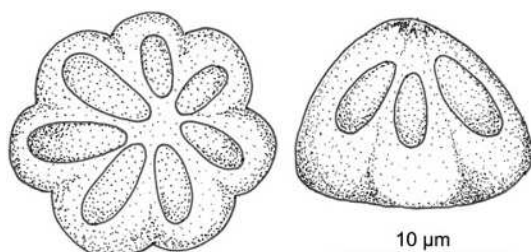
【クドアによる食中毒】

クドアが寄生したヒラメを非加熱（刺身、マリネ等）又は加熱不十分の状態を食べると、数時間程度（約2時間～20時間）で一過性の下痢・嘔吐を引き起こしますが、症状は軽度であり、多くの場合、発症後24時間以内に回復し、後遺症もないとの事例が報告されています。

【予防方法】

クドアは、 -20°C で4時間以上の冷凍、または、中心温度 75°C 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ると考えられています。

また、農林水産省及び水産庁では、食中毒防止策として、ヒラメの養殖場での適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取組みを行っています。



『クドア・セブテンブクタータ』

平成23年4月25日

厚生労働省

薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会

食中毒・乳肉水産食品合同部会「資料2」から抜粋

（参考）厚生労働省 HP クドアによる食中毒について

(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133250.html>)

農林水産省 HP ヒラメを介したクドアの種類による食中毒 Q&A

(http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html)