

寄生虫による食中毒

Q子：博士、ヒラメを食べて食中毒になったと友だちが言ってたんですけど、そんなことがあるんですか？

博士：それは、おそらく「グダア・セプテンプンクタータ」という寄生虫による食中毒じゃ。

全国的にも報告されている事例なので、ポイントを覚えておいてね。



Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。

ネコ。
しゃべれる。



グダア・セプテンプンクタータとは？

Q子：グダアって初めて聞きました～。どういうものなんですか？

博士：魚に寄生する小さな虫じゃ。大きさは0.01mmくらい。

人の体内で生育することはないと考えられているよ。

Q子：そのグダアが原因で食中毒が起こるんですか？

博士：そうなんじゃ。グダアが多量（およそヒラメの筋肉1gあたり

グダア孢子数 1.0×10^6 を超えるもの）に寄生したヒラメを

生で食べると、食後数時間（4～8時間）程度で

一過性の嘔吐や下痢が起こることがあるんじゃ。

症状は軽く、翌日には回復し、後遺症もないとされる。

ちなみに、右のグラフのとおり全国で昨年169人の

患者が発生しているよ。



Q子：9月が多かったんですね。

博士：グダア食中毒の発生には季節性が観察

されていて、夏に多発するという特徴があるとされているよ。

参考：農林水産省HP「ヒラメを介したグダアの種類による食中毒Q&A」

名前が長くて難しいですね・・・

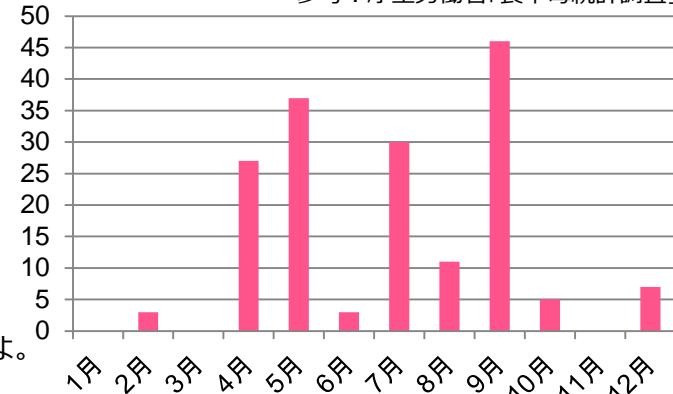
グダアの種類「グダア・セプテンプンクタータ」はヒラメに寄生することが知られている。



約0.01mm

グダアの孢子
【撮影：岐阜県保健環境研究所】

平成27年 グダア食中毒の発生状況（全国）
参考：厚生労働省「食中毒統計調査」



グダア食中毒のリスク対策

Q子：全てのヒラメが問題になるんですか？

博士：グダアの病原性については、孢子を多量に摂食した場合にのみ発生するのではないかと考えられているよ。しかし、グダアが寄生していたとしても孢子の数は必ずしも多いとは限らないし、グダアが寄生したヒラメを生で食べても、必ず発症するものではないことも分かっているんじゃ。

Q子：グダア食中毒を防ぐにはどうしたらいいですか？

博士：グダアは、**加熱（75℃で5分以上）**することが最も有効な対策じゃ。

また、**凍結（-15℃から-20℃で4時間以上）**

することで食中毒のリスクを減らすことができる。

養殖場では、飼育環境の清浄化などの対策が進められているよ。

参考：厚生労働省HP「生食用生鮮食品による原因不明有症事例への対応について」



グダアは、特定の条件下で養殖されたヒラメに感染していることが確認されており、天然では感染する可能性は低いと考えられているニャ。

<今年初の食中毒警報を出しました！>

県では、7～9月の間、24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を超えたときなど、一定の基準に該当したときに「食中毒警報」を出し、県民の皆さんに注意を呼びかけています。

7月19日には今年初の食中毒警報を出しました。

～夏季に特に注意すること～

- 1 高温・多湿のこの時期に起きる食中毒のほとんどは、細菌が原因です。
- 2 次の食品の取扱いには特に注意しましょう。
 - (1) 弁当、おにぎり、サンドイッチなど
 - (2) 海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
 - (3) 卵
 - (4) 食肉やその加工品（ハムなど）
 - (5) サラダや卵焼きなどのそうざい類
- 3 食中毒予防三原則を守りましょう。
 - (1) 清潔（手洗いの徹底、まな板・フキン・食器等の消毒）
 - (2) 迅速（調理した食品はできるだけ早く食べる）
 - (3) 加熱又は冷却（食品は十分に火を通すか、冷蔵庫に入れる）
- 4 食肉は、牛、豚、鶏などの内臓も含め、十分に中心部まで加熱して食べましょう。

食品中の放射性物質モニタリング検査



博士：県で行っている、主要な農畜水産物や県内に流通する東日本産の食品の放射性物質のモニタリング検査の平成28年4月から6月の結果をお知らせします。食品の基準値は以下を参考にしてくださいね。

【放射性セシウムの基準値】

(単位：Bq/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

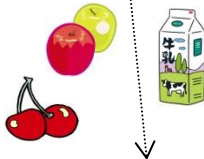
○Bq/kg：「ベクレル パー キログラム」
1kg当たりの放射能の量を表す単位。

県内に流通する東日本産の食品の検査結果

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
ナチュラルミネラルウォーター	静岡県	4/15	<1.4
ほうれん草	群馬県	4/18	<3.8
マス	青森県	4/18	<2.7
大根	千葉県	4/18	<3.8
蓮根	茨城県	4/18	7.5
イワシ	千葉県	4/18	<3.3
ボトルドウォーター	静岡県	4/19	<1.4
牛乳	群馬県	4/19	<1.4
りんご	青森県	5/16	<3.2
低脂肪牛乳	東京都	5/16	<1.4

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
チンゲンサイ	静岡県	5/16	<3.9
調製粉乳	群馬県	5/16	<5.1
銀鮭	宮城県	5/16	<3.1
りんご	青森県	5/16	<3.5
レタス	長野県	5/16	<3.5
調製粉乳	栃木県	5/16	<6.2
調製粉乳	東京都	6/13	<6.0
清涼飲料水	山梨県	6/13	<1.5
低脂肪牛乳	群馬県	6/13	<1.5
ナチュラルミネラルウォーター	静岡県	6/13	<1.6
ハクサイ	長野県	6/13	<3.3
ブドウ	山梨県	6/13	<2.8
レタス	長野県	6/13	<3.4
さくらんぼ	山形県	6/13	<3.4

「地域」について、魚介類については水揚港所在地、ミネラルウォーター類については、採水地、牛乳・調製粉乳については製造地を示しています。



検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」(H24.3.15)による

「<1.4」とは「検出下限値が1.4Bq/kgの検査で、放射性セシウムが不検出であること」を意味します。「1.4Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

県内産肉用牛の検査結果

いずれも放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。



	検査頭数	基準値超過(頭)
4月合計	971	0
5月合計	790	0
6月合計	826	0

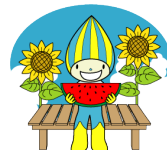
県内産農畜水産物の検査結果

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
原乳	飛騨地域	4/19	不検出
原乳	中濃地域	4/19	不検出
鮎	長良川水系	4/7	不検出
たまねぎ	揖斐(大野町)	5/6	不検出
ほうれんそう	飛騨(高山市)	5/9	不検出
荒茶	揖斐(揖斐川町)	5/1	不検出
荒茶	可茂(白川町)	5/7	不検出

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
えだまめ	岐阜(岐阜市)	6/14	不検出
にんじん	岐阜(各務原市)	6/14	不検出
えだまめ	西濃(安八町)	6/19	不検出
なす	中濃(関市)	6/17	不検出
原乳	飛騨地域	6/14	不検出
原乳	中濃地域	6/15	不検出
小麦	西濃(海津)	5/31	不検出

○作物、野菜、果樹、魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)
○原乳、荒茶：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」(H24.3.15)による

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」



最後までお読みいただきありがとうございます
ございました。