

食中毒が発生

令和6年12月2日（月）
香川県健康福祉部生活衛生課
食品衛生グループ
奥田、在原（内線3268・3267）
ダイヤルイン087-832-3180

1 概要

令和6年11月30日（土）10時30分頃、小豆島町内の医療機関から「食中毒疑いの患者3人を診察した。」旨の連絡が小豆保健所にありました。

小豆保健所が調査したところ、11月29日（金）夜に小豆島町内の飲食店「UCHI NKU」を利用した2グループ・12名のうち、10名が嘔吐、吐き気、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、食品残品（ヒラメ残品）及び患者の検便から *Kudoa septempunctata*（クドア・セプテン punctata。以下「クドア」という。）が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がクドアによる食中毒と一致していること並びに患者を診断した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、小豆保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は快方に向かっています。

2 摂食者数 12名（男性4名、女性8名）

3 患者数 10名（男性4名、女性6名。うち3名が医療機関を受診。入院なし。）

4 原因施設 所在地 小豆郡小豆島町安田甲 235-6

施設名 UCHI NKU（うちんく）

営業者 西本 真（にしもと しん）

5 症状 嘔吐、吐き気、下痢等

6 検査 検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：8検体、従業員便：3検体、使用水：1検体、調理器具等拭き取り：10検体

食品残品：6検体

7 原因食品 ヒラメのカルパッチョ（推定）

11月29日（金）に提供された食事：生野菜サラダ、ヒラメのカルパッチョ、スズキのフリット、鶏肉と蕪のトマトクリームパスタ、自家製パン、ローストポーク等

8 病因物質 *Kudoa septempunctata*（クドア・セプテン punctata）（寄生虫）

9 行政処分（処分庁：小豆保健所）

令和6年12月3日（火）1日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））

	発生件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
令和6年	9（うち高松市3）	132（うち高松市63）	0
令和5年	12（うち高松市3）	151（うち高松市32）	0

クドア・セプテンパンクタータによる食中毒について

1 クドア・セプテンパンクタータとは？

クドア・セプテンパンクタータ（以下「クドア」という。）は、魚の筋肉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、よく判っていませんが、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、ヒトなどの哺乳類には寄生はしないということです。

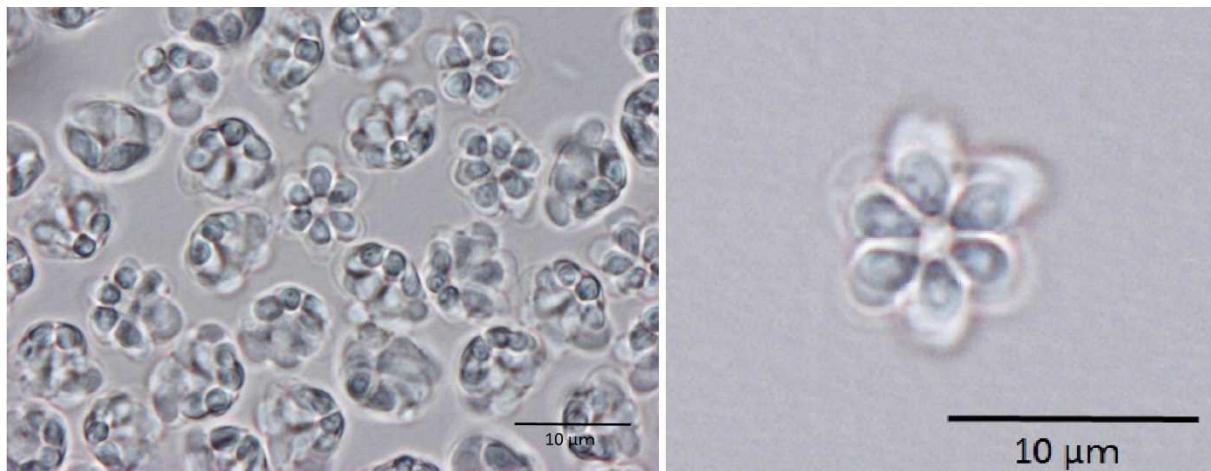
2 クドアによる食中毒の原因・症状は？

クドアによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの刺身等）に関連するものが多く、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。

このため、筋肉 1 グラムあたりのクドアの胞子数が 1.0×10^6 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 条に違反するものとして取扱うこととしています。

3 クドアによる食中毒の予防方法と対策

クドアは、-20°Cで 4 時間以上の冷凍、または、中心温度 75°Cで 5 分以上の加熱により病原性が失われる事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、加熱調理したりすることで、食中毒は防止できると考えられています。



出典：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一種による食中毒 Q & A」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html