

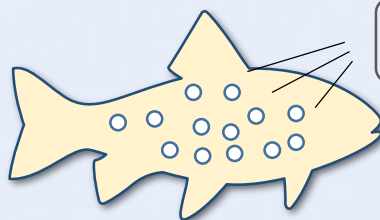
鮮魚の寄生虫に注意しましょう！

◎ 魚の身に白い斑点ありませんか?!

近年、クドア・イワタイ (*Kudoa iwatai*) という寄生虫が、食中毒症状を起こす可能性があることが分かってきました。クドア・イワタイは、身の中に「白い斑点 (シスト)」を形成します。



サワラの切り身に見られたシスト (丸印)



シスト
(大きさ 1~3 mm)

【特徴】魚の身に、白色のシストを形成する。
【寄生する魚種】マダイ、スズキ、コチ、サワラなど

◎ 汚染された魚を食べると…



クドア・イワタイの孢子
【提供】静岡市環境保健研究所

【発症状況】

- シストには大量の**孢子**が入っています。
この孢子を摂取すると、嘔吐や下痢等を発症すると言われています。
- 症状は、多くは一過性で、人へ寄生したという報告はありません。
- 喫食後、数時間 (6~9時間程度) で発症します。

【静岡市内の事例】

	平成28年 寿司屋	令和2年 レストラン	令和3年 和食料理屋
発症者	3グループ13人	2グループ6人	2グループ20人
魚種・メニュー	スズキ・握り寿司	スズキ・カルパッチョ	サワラ・刺身
要因 (推定)	シストを取り除いて提供	シストに気づかずに提供	
事例のポイント	シストを取り除いても、魚の身が 孢子 に汚染されている可能性があります！	寄生されても、魚の身質は良好な場合があります。シストを見逃さないように確認を徹底しましょう。	

★対策

■ 調理・加工の際にシストを見逃さない！

⇒シストに気づいたら、生食はやめましょう。
加熱又は冷凍することでも予防は可能です。

魚の身をよく観察することが重要だね！

