

Press Release

令和7年3月3日
薬務衛生課(089-912-2395)



えひめ食の安全・安心情報

食中毒の発生について

1 概要

令和7年2月25日(火)、今治保健所に対し県民から「2月24日(月)の昼に仕出し弁当を喫食し、嘔吐・下痢の食中毒様症状を呈した。」との連絡があった。

同保健所が調査したところ、2月24日(月)に今治保健所管内の飲食店が調理した仕出し弁当及び会席料理を喫食した2グループ19名のうち13名が、2月24日(月)13時30分頃から21時00分頃にかけて、発熱、嘔気、嘔吐、下痢等の食中毒様の症状を呈していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供したヒラメの刺身を含む食事のみであること、残品のヒラメからクドア・セプテンpunkタータ（以下「クドア」）が検出されたこと、複数の患者便からクドアの遺伝子が検出されたこと、患者の症状等がクドアによる食中毒の特徴と一致することから、本件を同店が調理提供したヒラメの刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はほぼ回復している。

2 発生状況（3月3日(月)12時00分現在）

- | | |
|----------|------------------------------|
| (1)発生日時 | 2月24日(月)13時30分頃～21時00分頃 |
| (2)喫食者数 | 2グループ19名 |
| (3)喫食日時 | 2月24日(月)11時30分頃～13時00分頃 |
| (4)発症者数 | 2グループ13名(男7名、女6名)(年齢27歳～85歳) |
| (5)受診者数 | 3名 |
| (6)入院者数 | 0名 |
| (7)主な症状 | 発熱、嘔気、嘔吐、下痢等 |
| (8)原因施設 | 今治保健所管内の飲食店 |
| (9)原因食品 | 同店が2月24日(月)に調理提供したヒラメの刺身(断定) |
| (10)病因物質 | クドア・セプテンpunkタータ |

※なお、原因食品と推定されるヒラメはすでに廃棄されており、原因施設の衛生管理及び食品の取扱いに問題は認められず、他に改善すべき事項がなかったことから、厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知「クドアを原因とする食中毒の発生防止について（平成24年6月7日付食安発0607第7号）」に基づき不利益処分を行っていない。病因物質がクドアの場合は、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としている。

【同飲食店が2月24日(月)に患者らに提供したメニュー】(抜粋)

- 1 刺身 (ヒラメ、マグロ、イカ等)
- 2 煮豆
- 3 天ぷら (タラの芽、ホタテ)
- 4 合鴨ロースの煮付け
- 5 貝柱の味噌焼き
- 6 ブリの照り焼き

など

クドア・セプテンpunkタータによる食中毒

クドア属（寄生虫）とは

クドア属は魚類に寄生する寄生虫で、ヒトには寄生せず、一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられています。クドア・セプテンpunkタータ（以下「クドア」という）については、特定の条件下でヒラメに感染することが確認されており、寄生しているヒラメの割合はおおむね低く、また寄生していたとしても孢子の数は必ずしも多いとは限りません。

クドアが寄生した食品を生食することによる症状

これまでの事例から、クドアが寄生した食品を生食したとしても、必ず発症するものではありません。クドアを多数、摂食した場合にのみ発症するのではないかと考えられています。

事例が少ないことから発症頻度は不明ですが、発症した場合には食後4～8時間程度で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。

また、人から人への感染の可能性はなく、これまでの事例でも、発症した本人以外に、家族等への二次感染は報告されていません。

食中毒予防策

クドアは一定条件下での冷凍（ -20°C で4時間以上）または加熱（ 75°C で5分以上）により病原性が失われることが確認されています。

愛媛県では、クドアが寄生した養殖ヒラメの流通を未然に防止するため、「愛媛県クドア疾病対策ガイドライン」に基づき、県内ヒラメ養殖場へのクドアの侵入防止等に努めています。



クドア・セプテンpunkタータの顕微鏡写真
(愛媛県立衛生環境研究所 撮影)

食中毒発生状況一覧

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
合 計			161	54	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合 計			60	22	0				

令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月8日	宇和島市	4	1	0	フグの肝臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	7月23日	砥部町	67	16	0	施設の昼食	サルモネラ属菌(O7群)	施設	施設
3	9月3日	砥部町	28	12	0	施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌	施設	飲食店
4	1月16日	四国中央保健所管内	17	11	0	ヒラメの刺身及び握り寿司	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
5	2月19日	松野町	19	12	0	仕出し弁当	ノロウイルス	家庭	飲食店
6	3月26日	西条保健所管内	19	11	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭	飲食店
合 計			154	63	0				

【松山市】(令和7年3月3日現在)

	発生日数	喫食者数	患者数	うち死者数
6年度	8	480	157	0
5年度	6	402	72	0
4年度	7	1064	54	0