

食安発 0607 第 7 号
平成 24 年 6 月 7 日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right)$ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

クドアを原因とする食中毒の発生防止について

Kudoa septempunctata（以下「クドア」という。）を病因物質とする食中毒への対応については、平成 23 年 6 月 17 日付け食安発 0617 第 3 号「生食用生鮮食品による原因物質不明有症事例への対応について」等をもって通知したところです。

その後明らかとなった厚生労働科学研究結果や、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会審議結果及び食中毒事件の対応状況を踏まえ、さらに、下記のとおり取り扱うこととしたので対応に遺漏無きようお願いいたします。

なお、あわせて関係事業者等に対し、クドアを原因とする食中毒の発生防止に努めるよう指導、情報提供等特段の対応をお願いいたします。

記

1. クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて

平成 23 年 7 月 11 日付け食安監発 0711 第 1 号「*Kudoa septempunctata* の検査法について（暫定版）」により検査を実施し、筋肉 1 グラムあたりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条に違反するものとして取り扱うこと。

その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。

2. 食中毒発生時の行政処分について

病因物質がクドアであることが判明した場合は、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であること。