



September 2020

Vol. 7 / 号外

生活衛生ニュース

発行：(株) 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

アニサキス食中毒の多発傾向に注意!

～シメサバ、サンマ、イカ、カツオなどの生食はよく見て食べよう～



体長2～3cm

はじめに

魚介類や馬刺しの生食は日本の食文化となっていますが、食中毒の危険性も潜んでいます。今回は、近年増加傾向にある魚介類由来のアニサキス食中毒について概説し、気をつけたい予防方法などを紹介したいと思います。

アニサキス寄生虫の大きさと生活環

アニサキス食中毒は、サバ等の魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫によって引き起こされ、その体長は2～3cmで、白色糸状の線虫です。(写真)¹⁾図1に示す生活サイクルの第3期幼虫といわれる段階の虫体で、クジラやイルカなどの海洋哺乳類を最終の住みか(宿主)とし成虫になります。その虫卵は、海水中で孵化成長し、オキアミに食べられ、次にサバやイカなどに捕食され最終宿主に戻る「海の世界連鎖系」を形成しています^{1,2)}。

アニサキス食中毒の法的位置づけ

アニサキスは、1999年(平成11年)の食品衛生法改正で食中毒病因物質に指定され、食中毒と診断した医師は保健所へ届出する必要があります。これによるアニサキス食中毒の集計は、「その他」の項目に分類されていました。しかし、2013年の法改正に伴う食中毒統計作成要領では、アニサキスを独立した項目で集計するよう変更されました²⁾。すなわち、新しい病因物質・種別欄で細菌は腸管出血性大腸菌など16項目、ウイルスはノロウイルスなど2項目、寄生虫は4項目など、計27項目に分類されています。寄生虫の種別欄は「クドア、サルコシスティス、アニサキス、その他の寄生虫」の4項目で構成されアニサキスはその一つに位置づけされました^{2,4)}。

アニサキス食中毒の近年10年間の発生状況(2010～2019年)

328件と近年多発の状況がうかがわれます。なお、国立感染症研究所が診療報酬明細書(レセプト)を用いて発生実態を調べたところ、国に報告される届出数は「氷山の一角」で、年間7,000件程度の発生があるのではと、推計されています^{1,2)}。

また、過去10年間に発生した食中毒事件総数11,106件を病因物質別の割合でグラフ化すると、ノロウイルスが最も多く30%、次にカンピロバクター菌が28%、3番目にアニサキスが14%(1,569件)で登場し、アニサキス食中毒の発生件数の多さが把握できます(図3)。多発の背景要因は、届出対象に明示されたことに加え、近年の魚介類の低温流通システムの発達や市場を介さない産地直送の販売体系の多様化などが挙げられています^{1,2)}。

アニサキス食中毒の月別発生状況

次に、アニサキス食中毒は、どの季節に多いかを調べると、年間を通じて発生が見られるものの、春と秋にやや多く発生する傾向にあります(図4)。春先に多い理由はカツオのシーズンの多食によるもので、秋(9月～10月)に多いのはサンマに

次頁につづく

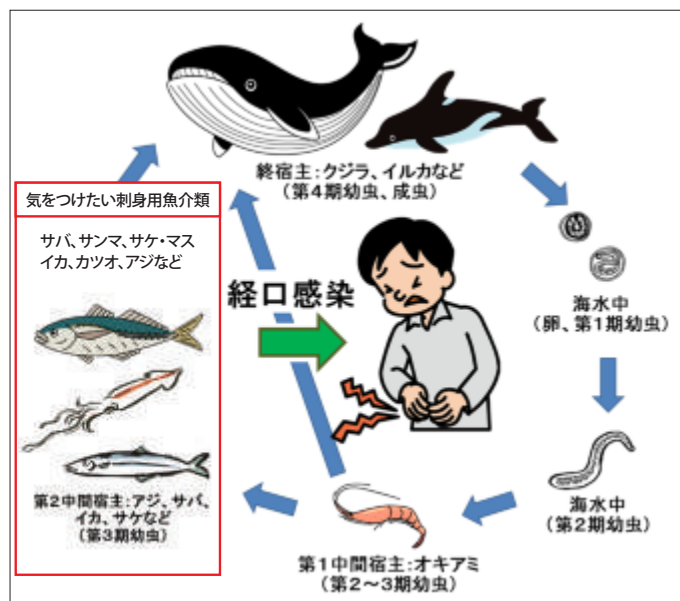


図1 アニサキスの生活環境と気をつけたい刺身用魚介類²⁾

過去10年間の経年変化を図2に示しましたが、一昨年は468件、昨年は

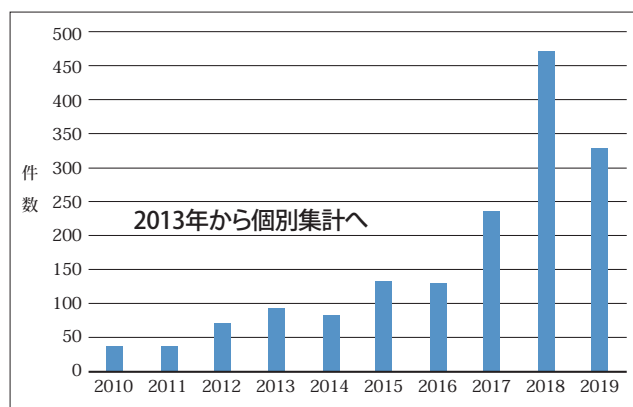


図2 過去10年間のアニサキス食中毒の発生状況

前頁からのつづき

よるものと推定されています¹⁾。

アニサキス食中毒の症状と治療は？

アニサキスが寄生した鮮魚等を生食すると食後数時間程度で、胃や腸に激痛、嘔吐、悪心などの症状が出ます。虫体が侵入し発症した消化管部位により、胃アニサキス症又は腸アニサキス症と症例診断されます。治療法は、医師による胃内視鏡検査で虫体摘出を行います。

どんな魚に注意したら

アニサキスは、いろいろな魚に寄生していますが、図1で示したアニサキス生活環の四角で囲った魚を生食する時には注意が必要です。寄生している部位は内臓表面の場合が多く、鮮度が落ちると筋肉に移動しやすくなります。サバ、サンマ、サケなどの魚では、虫体が筋肉中に移行しやすいと言われています^{1,2)}。

東京都の調査によると、原因食品はサバが最も多く、次いでサンマ、イカ、サケ・マス類の順となっています。サバでは、「シメサバ」による報告が多く、酔いめでは予防できないということになります。

カツオ鮮魚の場合、漁獲直後に内臓を除去した腹側筋肉からもアニサキスが検出されるとの報告があり、その対策として提供時に腹側筋肉を除去することが感染防止の一助になります¹⁾。

アニサキス食中毒に罹らないためには

海産魚類の生食を避けることや加熱調理して食べることが望まれます。感染リスクを軽減する具体的な方法を表にまとめたので参考にしてください。

(文責 大村 正美)

(参考資料)

- 1) 鈴木淳ら：「東京都におけるアニサキス症とその対策」、IASR, p.71, 38 (2017)；「我が国におけるアニサキス症の現状と対策」、モダンメディア, p.165 66 (2020)
- 2) 厚生労働省 HP: 食中毒統計資料 (2010～2019)；食安第 1228 第 1 号, 7 号 (2012)；食品安全委員会報告「アニサキス症」(2018)
- 3) パンフレット類：①東京都健康安全研究センター、くらしの健康 36 号 (2016 消費者向け)；②東京都 HP；食品衛生の窓、アニサキス食中毒を減らそう (事業者向け)③厚生労働省 HP リーフレット「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」
- 4) 弊社 HP, 生活衛生ニュース；ヒラメに寄生するクドアとは (2015.3)

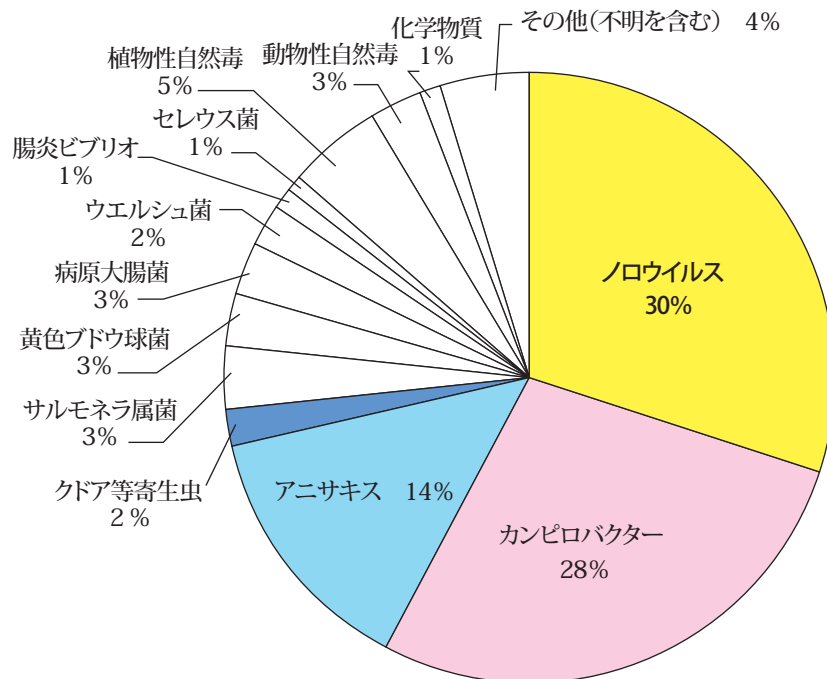


図3 過去10年間の病因物質別の発生割合

(厚生労働省食中毒統計資料をもとに作図；2010～2019年の計10年間11,106件発生)

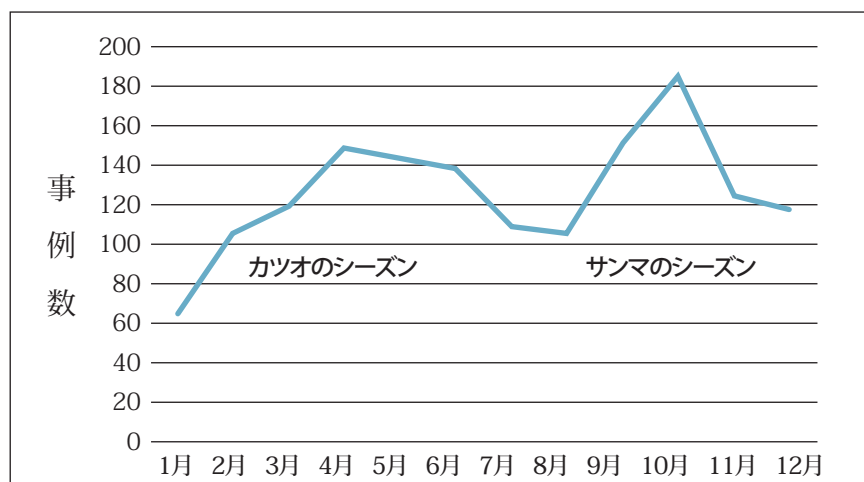


図4 過去10年間のアニサキス食中毒の月別発生状況

(厚生労働省食中毒統計資料をもとに作図；2010～2019年の計10年間1,569件発生)

表 有効な感染防止策^{1,2,3)}

①	刺身はよく見て	アニサキスの付いていないことを目で見確認すること
②	魚を買うときは	鮮度の良いものを選ぶこと
③	内臓についている (カツオ鮮魚の場合)	早めに内臓を取り除くこと。また、内臓を生で食べないこと (内臓まわりの腹側筋肉を除去すること)
④	冷凍処理* (酔いめの場合)	マイナス20℃以下で24時間以上冷凍する。 冷凍処理で死滅する (酔いめ調理は、冷凍処理後の魚や養殖魚を用いて)
⑤	冷蔵保存	常温ではアニサキスが内臓から筋肉へ移行しやすいので、 冷蔵保管すること
⑥	加熱処理*	60℃、1分以上加熱して食べると安全
⑦	養殖魚の利用	養殖魚におけるアニサキスの寄生は極めて少ない

*) 冷凍処理や加熱調理で虫体は死滅しますが、商品価値が低下する魚種もあります

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地