



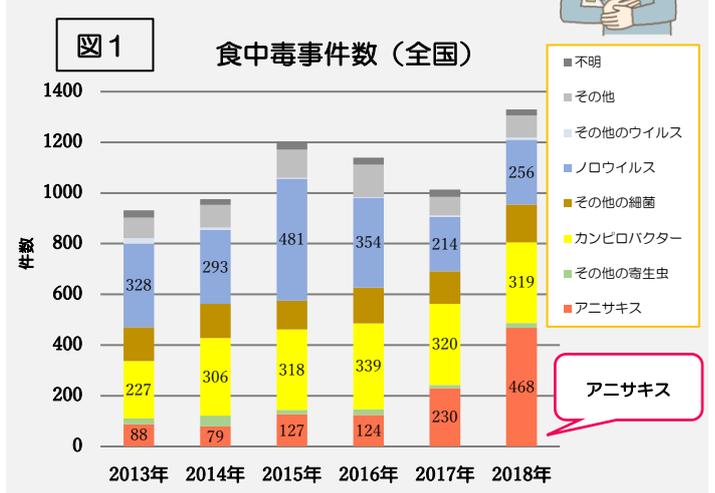
ぎふ保環研だより

近年、アニサキス食中毒が急増しています



毎年、厚生労働省が行っている食中毒統計において、2013年よりアニサキスなどの寄生虫が病因物質として計上されるようになりました。2013年以降の食中毒発生件数を図1に示します。

これまで過去10年以上、ノロウイルスとカンピロバクターが食中毒病因物質第1位と2位を独占していましたが、2018年の集計ではアニサキスが発生件数第1位となりました。これは、アニサキスの認知度が高まっていることに加え、食中毒統計で具体的な事件が公開されるようになり、医師の届出意識が高まってきたことが影響しているといえるでしょう。しかし、実際のアニサキス症患者数と比較すると氷山の一角に過ぎないともいわれています。



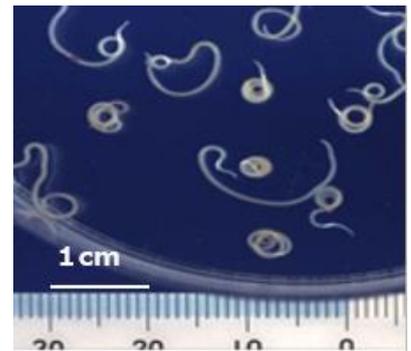
今回は、近年急増しているアニサキス食中毒についてお話します。

アニサキスとは？ アニサキス食中毒とは？

アニサキスは寄生虫の仲間で、クジラに代表される海洋ほ乳類のお腹の中で成虫になり産卵します。クジラのフンと共に海水中に排出されたアニサキスの卵は、やがてオキアミと呼ばれるプランクトンに食べられ幼虫に成長します。その後アニサキスはオキアミをエサとする多くの魚介類の内臓部分に幼虫のまま寄生し、その魚介類をクジラなどが食べることでアニサキスの生活環が成立しています。

魚介類に寄生するアニサキス幼虫は、長さ2~3cmくらいで、白色の少し太い糸のように見え、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス食中毒では、アニサキス幼虫が寄生した魚介類を生又は生に近い状態でヒトが食べると、アニサキスが主にお腹の中で胃や腸に突き刺さりアニサキス症という激しい腹痛(食中毒症状)を起こします。アニサキス症は、胃アニサキス症・腸アニサキス症・消化管外アニサキス症のほかアニサキスアレルギーなどに分類されますが、アニサキス食中毒の場合、多くが急性胃アニサキス症で、食後数時間から十数時間で、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐が生じます。魚介類喫食後に激しい腹痛がありアニサキスによる食中毒が疑われる際は、速やかに医療機関を受診して魚介類の喫食を申し出て下さい。

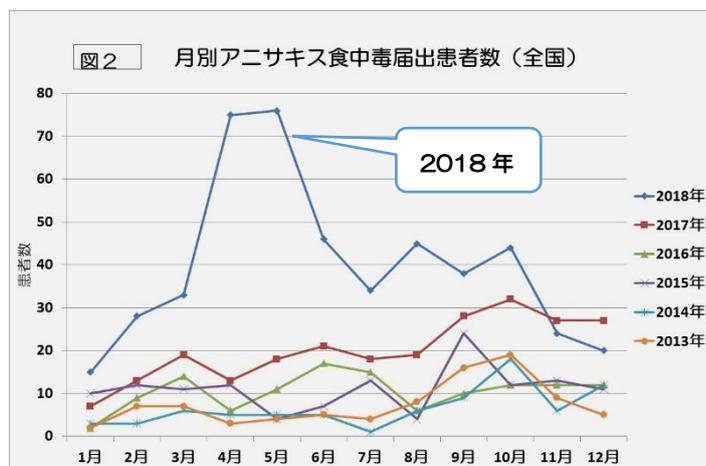


アニサキス幼虫 (厚生労働省 HP より)

カツオを原因とするアニサキス食中毒が増加しています

スーパー等の鮮魚コーナーで「鮮魚に寄生するアニサキスにご注意ください」といった内容の貼り紙を見たことはありませんか？

アニサキスが寄生する魚介類は、これまでサバやサンマと言われてきました。しかし、2018年はカツオ喫食に伴うアニサキス食中毒が増加しました。食中毒統計をもとにした月別アニサキス食中毒患者数では、2018年の4月から6月にかけて届出患者数が急増し^{図2}、原因食品としては、特にカツオがメニューに含まれている事例が目立ちました。この時期、旬である初鯉が市場に多く出回ることから、当然カツオ喫食の機会も増えます。2018年に限って、カツオのアニサキス寄生率が増加したのかどうかははっきりした原因はわかっていませんが、今後の発生状況を注意して見ていく必要があります。



アニサキス食中毒の予防

- 加熱（60℃、1分以上）
- 冷凍（-20℃、24時間以上）
- 新鮮な魚を購入→速やかに内臓除去
- 魚の内臓を生で食べない、提供しない
- 養殖の推進→養殖魚の利用・喫食
- 食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません



夏の食中毒にご注意を

梅雨時から9月頃までは高温多湿な状態が続き、細菌がもたらす食中毒が多く発生します。

この時期はバーベキュー等を行う機会が多くなる季節でもあり、肉類を加熱不十分な状態で摂食することによって発生することが多い「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌（O157 など）」には特に注意が必要です。

食中毒を招く細菌が増殖していても、食べ物の見た目や味は変わらず、匂いもしません。そのため、食事の準備をするときには、細菌を「つけない」「増やさない」、加熱等で「やっつける」を心がけ、食中毒を防ぎましょう。

県では、食中毒疑い事例が発生した場合、原因究明のため県内保健所で調査を行い、原因物質を特定するため保健所及び保健環境研究所などの検査機関において、摂食者の便、原因と疑われる食品や施設の拭き取りなどの検査を実施しています。

（執筆担当：保健科学部）

編集・発行

岐阜県保健環境研究所

〒504-0838 岐阜県各務原市那加不動丘1-1
TEL：058-380-2100 FAX：058-371-5016
URL：<http://www.health.rd.pref.gifu.lg.jp/>



ホームページもご覧ください