

アニサキスによる食中毒について

1 アニサキスとは

イルカ・クジラ・アザラシなどの海産哺乳類を終宿主とし、これらの胃に寄生する線虫である。海水中で卵が孵化し第1期幼虫となり、これがオキアミに食べられ第2～3期幼虫となる。このオキアミが魚やイカに食べられた場合は、第3期幼虫のままであるが、海産哺乳類に食べられることにより成虫となる。

ヒトの体内はアニサキスにとっては好適でないため、ほとんどは第3期幼虫のまま、感染から約3週間以内で自然に消化管内から消失するとされる。

ヒトのアニサキスによる健康被害は、虫体が胃壁や腸壁に刺さることにより、激しい痛みを引き起こす急性のもの、自覚症状がなく肉芽腫の原因となる慢性のものがある。このほか、急性の症状にはアニサキスの再感染によるアレルギー反応が関係している場合もあるとされる。

2 原因食品

イカ、サバ、マグロなどの海産魚介類

3 国内におけるアニサキス食中毒発生状況（報告数）

年	平成 24 年	平成 25 年	平成 26 年	平成 27 年	平成 28 年
事件数	65	88	79	127	124
患者数	71	89	79	133	126

※平成 25 年から食中毒事件票の病因物質にアニサキスが追加され、独立して報告されるようになった。

4 予防方法

60℃ 1 分以上の加熱または -20℃ で 24 時間以上の冷凍

5 魚からのアニサキス検出状況

- 国内 14 産地 218 尾のマサバのうち、162 尾（74.3%）からアニサキス幼虫が検出され、1 尾あたりの平均寄生数は 22 個体であった（※1）。
- メジマグロ 39 尾中 21 尾の内臓にアニサキスの寄生が認められ、そのうち 1 尾では筋肉中にも寄生していた（※2）。

6 厚生労働省の対応

平成 29 年 7 月 7 日付けで厚生労働省から通知があり、アニサキスによる食中毒が発生した場合、原因魚種の特定のため、産地や流通経路などの詳細を調査することとなった。

出典：1～5 内閣府食品安全委員会 ファクトシート

※1：Suzuki ほか：Risk factors for human Anisakis infection and association between the geographic origins of *Scomber japonicus* and anisakid nematodes. *International Journal of Food Microbiology*137:88-93(2010)

※2：健康安全研究センター：東京都微生物検査情報 29 巻 10 号（2008）