

アニサキス食中毒を減らそう！

～鮮魚介類を取扱う事業者の皆様へ～

I アニサキス食中毒とは？

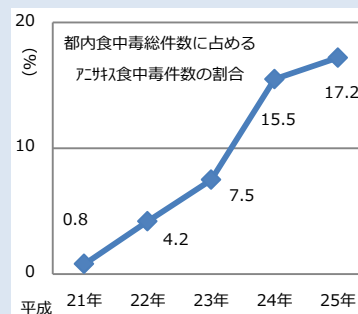
アニサキスは、クジラ等の海洋哺乳類で成虫になる寄生虫で、幼虫はサバ等の魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生した魚介類を生や生に近い状態で食べると、ヒトの胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こす原因となります。



◆アニサキス食中毒は増えている？

鮮魚・活魚の広域流通システムの発達に伴い、さまざまな魚種が生食されるようになりました。

東京都内の食中毒件数を病因物質別に見ると、平成 22 年以降、アニサキスなど寄生虫による食中毒は**ノロウイルス**、**カンピロバクター**に次いで**3 番目に多く発生**しています。



II どんな症状？



アニサキスが寄生した魚介類を生や生に近い状態で食べてから、主に8時間以内に、**激しい腹痛**を生じます。吐き気、おう吐などを伴うこともあります。



III どんな魚にいるの？

アニサキスの卵は、クジラ等海洋哺乳類のフンと共に海に排出されます。卵からふ化したアニサキス幼虫は、オキアミに食べられます。

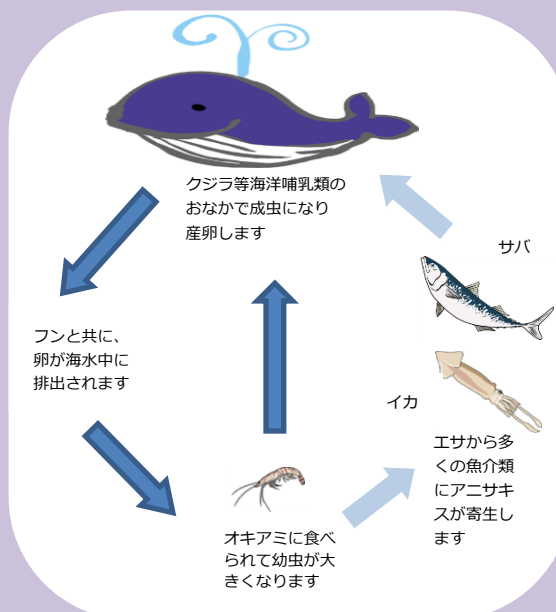
オキアミを捕食した魚だけでなく、さらにその魚を捕食した魚介類へも広がるため、**アニサキスが寄生している魚は多種**にわたります。

◆東京都の調査結果

東京都が市場に流通する 90 魚種 750 尾を検査した結果、35 魚種 119 尾でアニサキスの寄生を確認しました。

東京都内で過去 5 年間に発生したアニサキス食中毒は、**サバ**、**サケ・マス類**、**サンマ**、**カツオ**、**イナダ**、**ヒラメ**等が原因食品（推定含む）でした。

⇒ **サバ**、**イカ**だけでなく、**幅広い魚種**に注意が必要です。

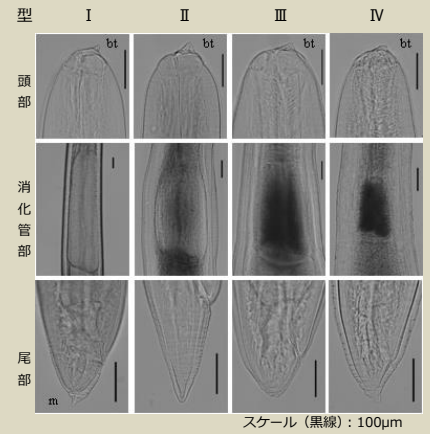


IV アニサキスの種類

魚介類に寄生するアニサキスの幼虫は、形態学的にI型からIV型に分類されています。ヒトに健康被害を及ぼしたアニサキスのほとんどが、I型に分類されるアニサキス シンプルクス センス トリケトという種類であることが明らかとなっています。

◆アニサキス シンプルクス センス トリケト の特徴

東京都健康安全研究センターの調査結果では、アニサキス シンプルクス センス トリケトは、内臓から**筋肉内へ移行**する率が高いことがわかっています。海域としては、日本海側よりも太平洋側で採取された魚に多く見つかっています。



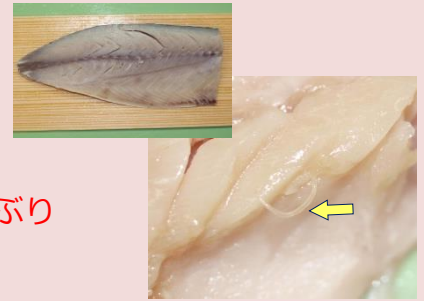
V 予防方法は？

「加熱」「冷凍」「取り除く」のいずれかです。



◆加熱：60℃ 1分 以上

筋肉内に寄生している場合、表面のあぶりだけでは、アニサキスは死にません。



◆冷凍：マイナス 20℃ 24時間 以上

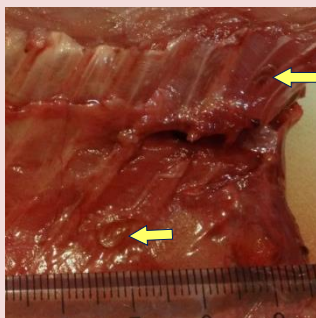
内部まで完全に凍結しないとアニサキスは死にません。



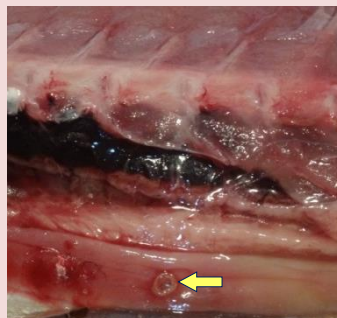
◆取り除く

アニサキスは内臓に多く寄生していますが、**筋肉内にも寄生**していることがあり、発見しづらいため、完全に取り除くのは大変困難です。そのため、**十分に注意が必要です**。

※「加熱」「冷凍」「取り除く」が不完全だったために**食中毒**になった事例がありますので、注意が必要です。



マサバ筋肉・筋膜間に寄生していたアニサキス



マサバの内臓に寄生していたアニサキス



マサバから取り出したアニサキス

たべもの安全情報館

検索

このリーフレットに関するお問合せ先：東京都健康安全研究センター健康危機管理情報課 TEL03-3363-3472