

平成 24 年度 収集情報

項目	内容
テーマ	寄生虫による食中毒防止について
調査目的や背景	<p>薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会において、生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例について、特定の寄生虫の関与が強く示唆され、平成 23 年 6 月 17 日に厚生労働省から当該の有症事例については食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に食中毒の発生防止に努めるよう指導する旨の通知があった。</p> <p>また、近年、アニサキスによる食中毒が増加しており、アニサキスによる食中毒の防止を図る必要がある。</p>
調査結果	<p>都内における、ヒラメ刺身を原因食品とするクドア・セプトンクタータによる食中毒の発生状況は、平成 23 年 2 件 13 名、平成 24 年(7月末まで)2 件7名であった。</p> <p>また、アニサキスによる食中毒の都内発生状況は、平成 23 年 10 件 10 名、平成 24 年(7月末まで)13 件 14 名であった。</p>
添付資料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 都内で発生したヒラメを介したクドアの一種による食中毒 ・ 「<特集>クドアとザルコシスティス」(国立感染症研究所発行病原微生物検出情報Vol.33 No.6:p.1-15) ・ 厚生労働省通知「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」(平成23年6月17日付食安発0617第3号) ・ 「ヒラメを介したクドアの一種による食中毒Q&A」(農林水産省ホームページ) ・ 水産庁通知「養殖ヒラメに寄生した<i>Kudoa septempunctata</i>による食中毒の防止対策について」(平成24年6月1日付24水推第374号) ・ 都内のアニサキスによる食中毒発生状況 ・ アニサキスによる食中毒(「平成22年 東京都の食中毒概要」から抜粋) ・ 「わが国におけるアニサキス症とアニサキス属幼線虫」(東京都健康安全研究センター研究年報第62号:13-24)

	<ul style="list-style-type: none">・「粘液孢子虫類」(インターネット情報提供サイト「たべもの安全情報館」>「食品の寄生虫」)・「アニサキス」(インターネット情報提供サイト「たべもの安全情報館」>「食品の寄生虫」)・「魚を食べたら、激しい腹痛が・・・～アニサキスによる食中毒～」(インターネット情報提供サイト「たべもの安全情報館」>「知って安心～トピックス～」)
--	--