

健康だより

第27号 2017年 9月 発行

虹の薬局

☎ 0952-32-2077

虹の薬局多久店

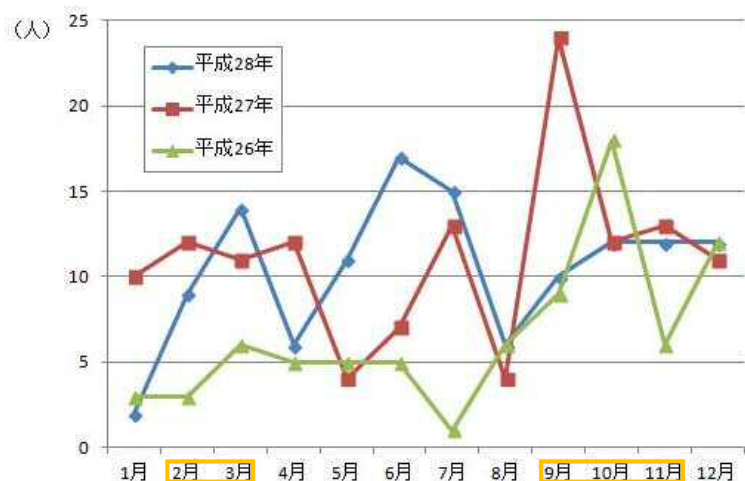
☎ 0952-71-2087

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう



※生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

発生月別のアニサキスによる食中毒届出患者数



アニサキスによる食中毒の年間発生数は約7千件に上ると推計されます。

(国立感染症研究所寄生動物部の計算による)

魚介類の流通事情が変化し、冷凍でなく生の状態で取引されるケースが増えたことも被害増加の要因と考えられます。アニサキス食中毒には2月～3月と9月～11月の二つのピークがあります。これは、マサバとサンマの旬にあたります。



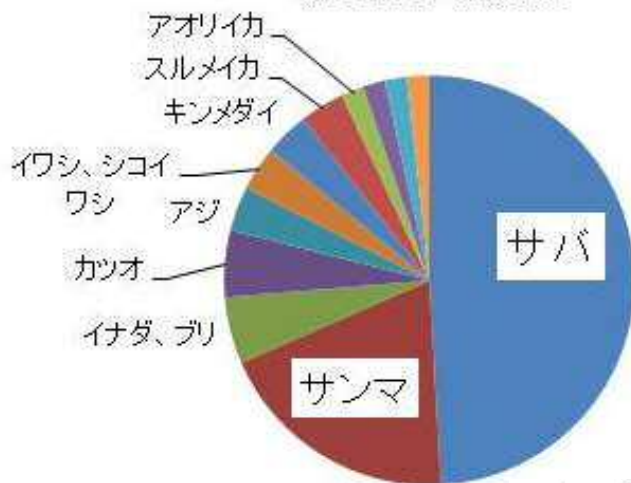
アニサキスって何？

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生します。

魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

原因となった魚種



アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの？

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？



- ◆ 急性胃アニサキス症
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。
- ◆ 急性腸アニサキス症
食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。
※多くが急性胃アニサキス症です。

アニサキスによる食中毒の予防方法は？

鮮度を徹底！**目視**で確認！**冷凍・加熱**で予防！

- ◆魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆内臓を生で食べないでください。
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。

※一般的な料理で使う食酢での処理、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。

海外のアニサキス食中毒等の予防対策

- ◆コーデックス（[CAC/RCP52-2003](#)）

中心部の加熱（60℃で1分）又は冷凍（-20℃で24時間）

- ◆米国（[Fish and Fishery products Hazards and Control Guidance -4th Edition](#)）

生食用の魚は、-35℃以下で15時間以上又は-20℃以下で7日間以上等の冷凍

- ◆EU（[Regulation \(EC\) No 853/2004](#)）

生食用の魚介類は、-35℃で15時間以上又は-20℃で24時間以上の冷凍



※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ください。



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



提供：（公財）日本寄生虫学会・小川和美院長