

# サニナビ

## 北九州



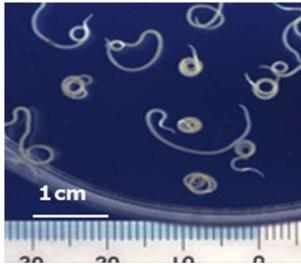
北九州保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### アニサキスによる食中毒について



#### ★アニサキスとは？★

アニサキスはサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する線虫の一種です。体長は約20〜35ミリメートルで幅は0.3〜0.6ミリメートルで半透明な白色で細長い糸状になっています。



アニサキス虫体

引用：国立感染症研究所 HP

寄生している魚介類が死亡すると時間の経過とともに内臓から可食部である筋肉に移動することが知られています。生きていたアニサキスが含まれる刺身等を喫食してしまつと食中毒(アニサキス症)を引き起こすことがあります。

アニサキス症は、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、嘔吐を生じる急性胃アニサキス症が最も多くみられます。また、食後十数時間後から数日後に激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じる急性腸アニサキス症がみられることもあります。共通して激しい腹痛がみられるので、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することが大切です。

#### ★アニサキスによる食中毒事件★

アニサキスによる食中毒事件は近年増加傾向にあります。国内で発生した食中毒事件のうち原因別では、2018年から2020年まで3年連続でアニサキスが最多となっています。今年も各地でアニサキスによる食中毒事件が発生しており、8月31日時点で福岡県内でもアジ、サバ等の喫食により、4件のアニサキスによる食中毒事件が発生しています。

#### ★予防のポイント★



調理をしていない鮮魚を丸ごと一尾で購入した場合はよく冷やして持ち帰り、速やかに内臓を取り除きましょう。アニサキスは主に内臓の表面に寄生し

ていますが、鮮度の低下や時間経過とともに筋肉内へ移動する場合がありますので鮮度が落ちないよう、氷や保冷剤で冷えた状態を保つことが大切です。

予防には加熱調理が最も効果的で、60℃1分以上の加熱でアニサキスは死滅します。また、70℃の加熱では瞬時に死滅します。冷凍処理も有効で、マイナス20℃で24時間以上の冷凍で感染力がなくなります。ただし、一般家庭用の冷凍庫は、マイナス20℃に設定されていない場合もありますので、温度設定をよく確認して下さい。

アニサキスは酸に抵抗性があるためシメサバのように一般的な料理で使う程度の食酢での処理では死にません。また、塩、醤油、わさびを付けても死ぬことはありませんのでご注意ください。

### その他の寄生虫による食中毒について

#### ★クドア・セブテンブククター★



クドア・セブテンブククター(以下、「クドア」)は、ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫(粘液胞子虫類)の一種です。クドアによる食中毒は、養殖ヒラメの刺身等に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。

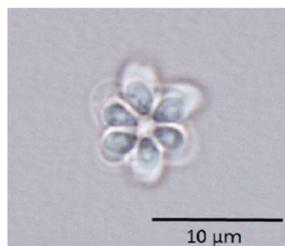
このため、筋肉1グラムあたりのクドアの胞子数が $1.0 \times 10^6$ 個を超えることが確認された生食用新鮮ヒラメは、食品衛生法第6条に違反するものとして取扱うこととしています。

食中毒予防としては、マイナス20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度

75℃5分以上の加熱が有効です。また、農林水産省及び水産庁では、食中毒防止策として、ヒラメの養殖場での適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取組みを行っており、食中毒事件数は減少しています。

#### ★サルコシステイス・フェアリー★

サルコシステイス・フェアリーは馬の筋肉に寄生する寄生虫(胞子虫類)の一種です。



クドア虫体

引用：厚生労働省 HP

この寄生虫が多数寄生した馬肉を馬刺し等で生で喫食すると、食後数時間で、一過性の下痢、おう吐、腹痛などの消化器症状が起きますが症状は軽度で、速やかに回復します。食中毒予防には馬肉をマイナス20℃で48時間以上冷凍処理することが有効です。国内で流通する多くの生食用馬肉は、冷凍してから出荷するなどの対策がとられているため、過去5年でのこの寄生虫による食中毒事件は1件のみです。

#### 編集後記

残暑も落ち着き、過ごしやすい季節となりました。今月の写真は「冬瓜」です。

