

アニサキス [*Anisakis*]

※ アニサキスの特徴

- ◆寄生虫（線虫類）、アニサキス幼虫は、約 2cm～3cm で、白色の少し太い糸状。
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類
【サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなど。】
- ◆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る。

※ アニサキス食中毒の症状

- ◆アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（十分な冷凍又は加熱のものを含む）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）を引き起こす。
- ◆急性胃アニサキス症
（多くが急性胃アニサキス症です。）
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちに激しい痛み、悪心、嘔吐を生ずる。
- ◆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、腹膜炎症状を生ずる。

☆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。

ASAHI Digital News 2019.03.14

魚の内臓に寄生するアニサキスによる食中毒の報告件数が急増している。

厚生労働省が13日に公表した集計によると、2018年は468件(患者数478人)で、前年の230件(同242人)から約2倍に増えた。特にカツオの刺し身を食べたことが原因による食中毒が急増していたという。

厚労省によると、アニサキスの報告件数はここ数年、増加傾向にある。

2018年は、ニワトリなどにいる細菌カンピロバクターの319件(同1995人)を上回り、食中毒の原因として初めて1位になった。これまでは刺し身でサバやイカ、サンマを食べたことによる感染が多かったが、2018年はカツオによる件数が前年比10倍の100件(同103人)に増えていた。

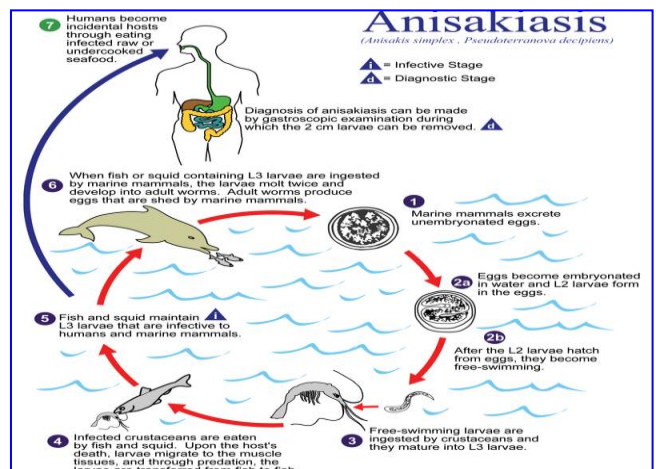
厚労省の担当者は「海水温の変化などで昨年カツオがとれた海域にアニサキスが寄生する餌が多かった可能性もある」としている。現在、厚労省研究班が実態を調査している。



原因物質/年	2016年		2017年		2018年	
アニサキス	124件	126人	230件	242人	468件	478人
カンピロバクター	339件	3,272人	320件	2,315人	319件	1,995人
ノロウイルス	354件	11,397人	214件	8,496人	256件	8,475人

※ アニサキス食中毒の予防法

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ◆魚の内臓を生で提供しない。(食べない。)
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- ◆冷凍する。(20℃で24時間以上冷凍する。)
- ◆加熱する。(60℃では1分、70℃以上加熱する。)
- ◆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ない。



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

http://www.chubi.co.jp/
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552