

## 2022年全国食中毒発生状況1位！ 今改めてアニサキスについて

年 間	アニサキス		クドア	
	件数	人数	件数	人数
2013	88件	89人	21件	244人
2014	79件	79人	43件	429人
2015	127件	133人	17件	169人
2016	124件	126人	22件	259人
2017	230件	242人	12件	126人
2018	468件	478人	14件	155人
2019	328件	336人	17件	188人
2020	386件	396人	9件	88人
2021	344件	354人	4件	44人
2022	566件	578人	11件	91人
合計	2,740件	2,811人	170件	1,793人

海産生鮮魚介類に寄生し、海産哺乳類が終宿主となるアニサキスの幼虫は、クドア・セプテンpunkタータ(以下クドアと略)とともに2013年より食中毒統計に計上され、2018年からずっと原因物質別件数では1位の座を占めています。

この背景には、まず私たちに古来から魚介類を刺身等、生の状態で食べる独自の食文化が根付いていることが挙げられます。そのヒラメの筋肉中だけに寄生し、食べると一過性の下痢や嘔吐を起こすクドアですが、この10年間で65件患者数65人とヒラメからもアニサキスが検出されていました。

では、この10年間の発生状況等を振り返り、改めてアニサキスの予防対策をお話ししましょう。

### 《過去5年間(2018~22)のアニサキス月別食中毒患者数》

1月:114人 2月:149人 3月:221人 4月:187人  
5月:222人 6月:221人 7月:177人 8月:143人  
9月:158人 10月:247人 11月:156人 12月:147人

合計2,142人(月平均:178.5人)

上記、月別では114人から247人の範囲内で患者数は推移しています。

季節別では、春(3月~5月):630人

夏(6月~8月):541人

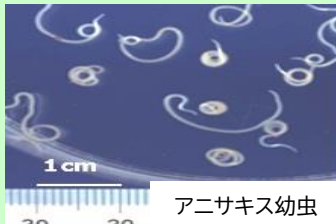
秋(9月~11月):561人

冬(12月~2月):410人

計2,142人と大きな差はありませんでした。

### アニサキスとは

寄生虫の一種で、回虫目、アニサキス科に属する線虫です。



アニサキス幼虫

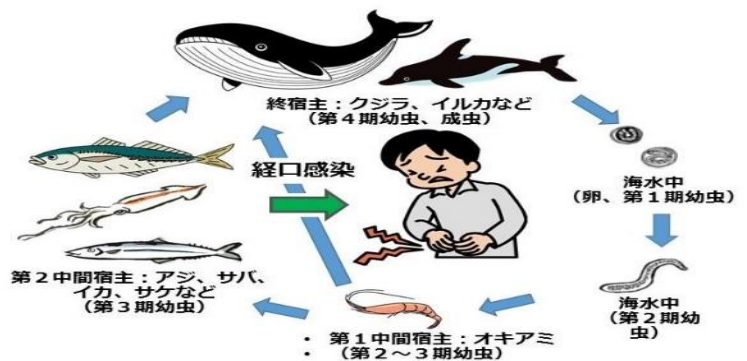
長さ2~3cm、幅0.5~1mmくらいで白い糸状の幼虫で、アジ、サバ、イカ、サケ等160種類以上の魚介類の内臓に寄生しています。

そしてこれらの魚介類が死んで時間が経過すると筋肉に移動することが知られています。

人はこれらアニサキス幼虫が含まれた魚介類を食べることで、一般的には30分から1日半くらいの間に虫体が主に胃粘膜、次いで腸管粘膜に刺入して激痛がともなう食中毒症状を引き起こしますが、1件あたりの患者数はほとんどの事例で1人であることが分かります。

なお2019年刊の『動物寄生虫病学 四訂版』((株)朝倉書店)によると犬、猫及び豚におけるアニサキス幼虫の胃寄生が剖検により偶発的に発見されているが、これらの事例では固有の症状に乏しいと考えられるとあります。

### アニサキス症の生活史



### 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。
- ◆魚の内臓を生のは状態では提供しない。
- ◆目視で確認し、アニサキス幼虫を除去。
- ◆冷凍(-20℃で24時間以上冷凍する。)や加熱(60℃では1分)処理。
- ◆塩漬、醤油やわさびを付けても、幼虫は死滅しません。
- ◆アニサキス幼虫フリーの養殖魚(例としてマサバ)の活用
- ◆パルスパワー(僅かな時間で発生する非常に強大な電力)を用いたアニサキス幼虫、殺虫技術の実用化  
(熊本大学産業ナノマテリアル研究所)

