

止まらない！アニサキス食中毒の連続発生

● 増加するアニサキス・寄生虫の食中毒

東京都内では2010年に6件、2012年には10件のアニサキスによる食中毒が発生しています。アニサキス食中毒は全国の食中毒統計では、原因物質「その他」に含まれるので正確な統計はありません。東京都では寄生虫と表記してありますが、最新のものでは、アニサキスとして分類しています。都の統計で、2009年までは年間1、2件でしたが、2010年から急激に増加しています。

*2011年よりヒラメの寄生虫、クドア・セプトンブクタータが計上されて、2件13人となっています。

● 今年は異常発生？

都内では、2012年も1月だけで3件発生しています。2月以降も次のように都内や千葉県でアニサキスによる食中毒が続発しています。

- 品川区:寿司店焼さばの棒すしで【公表 2012年2月1日】
- 新宿区:飲食店が提供したしめさばで【公表 2012年2月9日】
- 千葉市:フランス料理店のさば料理で1名【公表 2012年2月3日】
- 渋谷区:鮮魚店が販売したシメサバ【公表 2012年2月20日】
- 千葉市:スーパーで購入したシメサバで1名【産経ニュース 2012年2月29日】
- 千葉市:鮮魚店で購入したシメサバで1名【公表 2012年3月2日】
- 港区:飲食店のシメサバで(2名?)【公表 2012年3月2日】

今季は、ほとんどがさば料理(シメサバ)であることが特徴となっています。

生の魚を扱う食品関係業者の方々はアニサキスの危険性を理解して取り扱ってください。

なぜ今、サバでアニサキス食中毒なのか

● 年間を通じてサバによるアニサキスの食中毒発生

厚生労働省の食中毒統計では、アニサキスは原因物質「その他」に含まれ、正確な数字は分かりません。そこで、原因物質「その他」で患者数1名の事件に絞って、どんな魚種が多いのか拾い出してみました。ホタルイカは施尾線虫なので外しています。毎年サバが最も多い魚種になっています。その他はサンマやカツオ、イワシ、イカとなっています。カツオやイカは4月から8月、サンマは8月から11月と季節が偏っていますが、サバのアニサキスによる集中毒は年間を通して

東京都のアニサキス食中毒
東京都食中毒統計より

年	件数	患者数
2011年	10件 *2件	10人 *13人
2010年	6件	7人
2009年	1件	1人
2008年	1件	1人
2007年	1件	1人
2006年	1件	1人
2005年	2件	2人

アニサキス食中毒の魚種(厚生労働省:食中毒統計より)

年	魚種	件数
2011年	サバ(含む)	7
	サンマ(〃)	7
	イカ(〃)	3
	イワシ(〃)	2
2010年	サバ(〃)	11
	イワシ(〃)	3
	カツオ	3
	サンマ	2
2009年	サバ	3
	カツオ	2
	サンマ	1
2008年	サバ	4
	ハマチ	1

起きています。東京都の調査でも、「まさば」は95%以上内臓に寄生していることが判明しており、取り扱いが悪いと筋肉部分に侵入する恐れがあります。

イワシでは、2010年の2月と6月に神奈川県でシコイワシ（カタクチイワシ・セグロイワシ）の刺身が原因食品となっています。

● 海水の温暖化、寄生虫の認知度

寄生虫と海水温との関係では、クドア属は温度が高いほど増えるようです。沖縄でハマチの養殖を企画したところ、寄生虫が増殖して食用にならなかったとの報告もあります。

原因が不明であったヒラメの食中毒は、寄生虫のクドア・センテンブククタータであることが判明しました。ヒラメを養殖する海水の温度を下げると、寄生虫が少なくなると報告されています。

さらに、ヒラメや馬刺し（ガルコシスティス・ファアリー）の食中毒の原因が寄生虫であることが判明し、医療機関等で保健所に届けるようになったことなどがあげられます。

アニサキス食中毒の症状・治療

アニサキスによる症状は、劇症型と緩和型に分けられ、さらに感染する部位の違いにより、胃アニサキス症および腸アニサキス症に分けられます。緩和型の胃アニサキス症および腸アニサキス症は、ともに症状が軽微で、自覚症状もない場合が多いのに対し、劇症型の胃アニサキス症では、喫食後8時間以内、劇症型の腸アニサキス症の場合では数時間から数日後に、持続する激しい腹痛や差し込むような痛みが起り、吐き気や嘔吐を伴うこともあります。

アニサキスに対して効果的な治療薬はありません。アニサキス症の治療法は、胃アニサキス症の場合には内視鏡による虫体摘出を行います。また、腸アニサキス症では、アニサキスが死滅し症状の緩和を待つ対症療法が行われることが多いのですが、腸閉塞を起こした場合には外科的手術（開腹手術等）により虫体を摘出します。

参考資料：東京都健康安全研究センター <http://www.tokyo-eiken.go.jp/issue/health/webversion/web28.html>

アニサキス食中毒の予防法

- ・アニサキスは加熱又は冷凍により死滅するので、中心部まで十分加熱するか、 -20°C で48時間以上冷凍すること。
- ・内臓の生食をしないこと。
- ・魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（ 4°C 以下）で保存すること。
- ・魚を生食用に調理する際にはアニサキスを意識して、魚をよく見て調理すること。特に、内臓に近い筋肉部分（ハラス）を調理する際は注意すること。
- ・アニサキスは、傷を受けると胃や腸壁への侵入性が著しく低下するので、なめろう等を調理する際は細かく刻むこと。

<飲食店や魚介類販売事業者の食中毒予防対策>

- 飲食店や販売店において、アニサキスが寄生する可能性の高い魚種を取り扱う際には、加熱調理や48時間以上の冷凍処理をする。
- 加熱や冷凍処理が困難な場合には、早期に内臓を除去し、低温（ 4°C 以下）で保存する。
- 調理時や提供時に魚や刺身を目視チェックし、消費者へも寄生虫の危険性を伝える。