声なき感染症を知る ◆40◆

アニサキス症

県感染症情報センター

鮮魚介類生食で発症

加熱や冷凍で予防を

▽食中毒の原因第3位

厚生労働省の食中毒統計によると、食中毒の原因で最も多いのはノロウイルスで、次にカンピロバクターという細菌が続き、3番目に多いのがアニサキスという寄生虫です。

平成25～28年の4年間、アニサキスが原因の食中毒は年間事件数で第3位となっており、奈良県内でも今年1月に食中毒事例が発生しました。

▽アニサキスとは

アニサキスは、クジラやイルカなど海洋ほ乳類に寄生して成虫になる寄生虫で、その幼虫（第3期幼虫）はサバ、スルメイカなどの魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生、または生に近い状態で食べると、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に侵入して胃腸炎を起こすことがあり、アニサキス症（食中毒）の原因となります。

アニサキスの幼虫は長さが2～3㌢、幅が0・5～1㍉くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。魚の内臓に寄生している時はリング状に丸まっています。

▽アニサキス症の症状

アニサキス症の多くは「急性胃アニサキス症」で、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、嘔吐（おうと）を生じ、なかには血圧降下や呼吸不全、意識消失などのアナフィラキシー症状（重度のショック症状）を起こした症例も報告されています。

▽予防方法

魚介類を60度で1分以上加熱してから食べることが、確実な予防方法となります。また、マイナス20度で24時間以上冷凍すると、アニサキス幼虫は感染性を失うので、魚を冷凍してから解凍して生食することも有効です。

アニサキス幼虫は、魚が生きている間は内臓に寄生していることが多く、魚の死後、筋肉に侵入するといわれているため、釣りなどで入手した魚を生食する場合は、速やかに内臓を取り除いてください。

魚種としては、サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマなどに多いといわれています。一方、養殖魚では、特殊な例（アニサキス幼虫が寄生した筋頭〈いきん〉を与えていた場合）を除き、アニサキス幼虫の寄生がほとんど認められていません。

酢、ワサビ、醤油（しょうゆ）などは、通常の料理で用いる程度では効果がなく、実際にしめさばを原因としたアニサキス症が起きています。生魚を料理する時や食べる時に、アニサキス幼虫がいないか目視でよく確認することも重要です。

▽アニサキス食中毒の発生状況

食中毒として、厚生労働省から公表されているデータを、グラフに示しました。このところ、患者数で年間百人程度がアニサキス食中毒として報告されています。

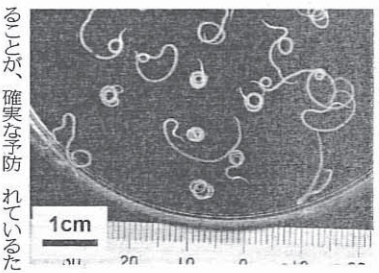
しかし、健康保険のレセプト（注）データから推計すると、平均して年間約7千件程度のアニサキス症の診断があるため、まだ食中毒として届け出が行われていないケースが多く存在する可能性が指摘されています。

鮮魚・活魚が冷蔵で広域に流通するようになり、これまで生食されていなかった魚種が生食されるようになりました。魚種によっては、アニサキス幼虫が寄生している危険性があり、注意が必要です。

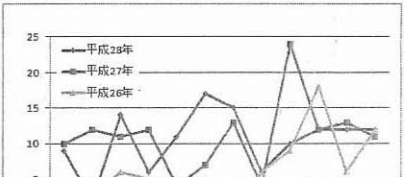
（県感染症情報センター）

＝第2木曜日掲載＝

（注）レセプトとは、医療機関が健康保険組合等に提出する診療報酬明細書のことです。



スケトウダラから取り出したアニサキスの幼虫（出典・国立感染症研究所ホームページ）



過去3年間の全国のアニサキス食中毒発生状況（厚生労働省HPより）