



## 異物混入について～寄生虫編～

食材に使われる肉類や魚介類、野菜には様々な寄生虫がいます。家畜については「と畜場法」により、人体感染の危険性のある寄生虫類に関しては法で定められた検査が行われ、寄生が判明すれば廃棄処分されますが、家畜以外の動物にはそのような規定はありません。そのため、まれに食品に加工される過程で取り除かれず、肉眼で認められた寄生虫が異物として報告されることがあります。人体感染はなく、もし食べたとしても無害なものから、重大な病害性をもつものまで、異物となる寄生虫は極めて多岐にわたります。



以下に、異物として混入しやすい魚介類の寄生虫の例を紹介します。



### 【寄生虫とは】

他の動物の体内または体外に寄生（付着）して、栄養をとり生活する生物を言います。寄生の部位によって、体内に寄生するものを内部寄生虫、体表面に寄生するものを外部寄生虫と言います。寄生虫に寄生される生物を宿主と呼びます。


#### (1) 内部寄生虫（例）

寄生虫名	形状	分類	主な宿主	人への影響（症状）	食中毒予防法
アニサキス (幼虫)	半透明白色。 体長は、 2～3 cm	線虫類 	サバ、イカの 主に内臓表面 に寄生する。	生食後、1時間～ 1日後に激しい胃痛、 悪心、嘔吐を生じる。 人体内で成虫に発育 することはない。	①冷凍処理の場合 -20℃、24時間 ②加熱処理の場合 60℃、1分間
ブリ糸状虫	橙赤色。 体長 50 cm 以上もいる。	線虫類 	ブリ、ハマチ の体腔や筋肉 に寄生する。	人に寄生することは なく無害。	

#### <混入予防対策>

上記の寄生虫は、宿主である魚介類が活着しているときには腹腔内（内臓）にとどまっていますが、魚介類が死亡した後は腹腔内から筋肉部位に移動することが知られています。そのため、速やかに内臓を除去することが有効な対策になります。

#### (2) 外部寄生虫（例）

寄生虫名	形状	分類	主な宿主	人への影響（症状）
ウオノコバン ウオノエ	体長は、 2～5 cm	節足動物類 	アジ、タイの口腔内や 鰓、体表面に付着し体 液を吸う。	人に寄生することはないが、その形状から不快感を与える。

#### <混入予防対策>

上記の寄生虫は、宿主である魚介類が死亡するとその体から離れようとします。そのため、近くの食品に付着することや、シラス等に混入していることも多くあります。調理する際に注意深く確認することが有効な対策になります。