



平成29年食中毒事件数：アニサキス>/ノロウイルス

平成29年全国食中毒発生状況の事件数は、1,014件、患者数は、16,464人でした。

食中毒病因物質で最も多かったのは、細菌のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ 320件、2番目は、寄生虫のアニサキス 230件、3番目はウイルスのノロウイルス 214件でした。

近年は、カンピロバクターまたはノロウイルスが1、2位でしたが、昨年、アニサキスが割って入りました。アニサキスの事件数は、平成27年133件、28年126件に比べ約100件増加しました。

アニサキスとは？

- ・アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。
- ・成虫は、海生哺乳類（クジラ、イルカなど）の腸管に寄生し、その卵は海中に浮遊し、オキアミへ寄生し、それを補食した魚介類（サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど）の内臓にアニサキス幼虫となり寄生しています。
- ・アニサキス幼虫は、長さ2～3cm、幅0.5～1mmで、白色の少し太い糸のように見えます。
- ・アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死ぬと時間の経過とともに内臓から筋肉に移行します。

アニサキスの食中毒はなぜ発生するか？

- ・アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不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）を引き起こします。

アニサキスの食中毒の症状は？

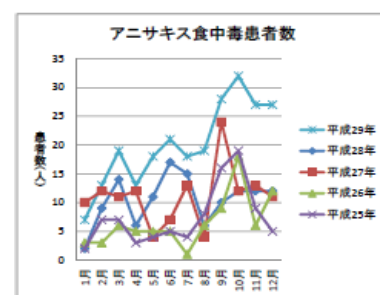
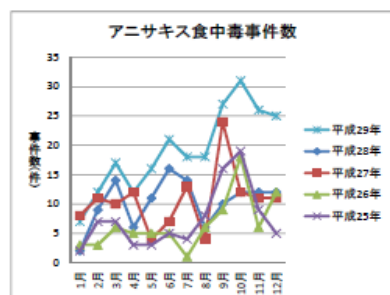
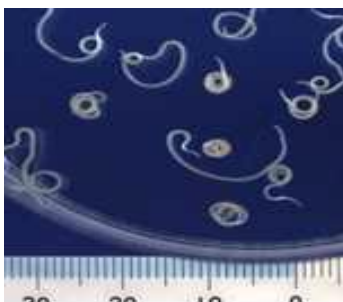
- ・多くは、急性胃アニサキス症で、食後数時間から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。希に急性腸アニサキス症で、食後十数時間から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

アニサキスの食中毒の予防方法は？

- ・魚介類を購入する際は、新鮮なものを選び、丸ごと購入したときは、速やかに内臓を除去し、内臓は生で食べないでください。
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ・冷凍する。－20℃以下で24時間でアニサキス幼虫は死滅します。
- ・加熱する。60℃1分、70℃以上でアニサキス幼虫は死滅します。

☆一般的な調理で使う程度の食酢処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

アニサキス幼虫



出典：厚生労働省 HP アニサキスによる食中毒を予防しましょう。