



## 食品からの寄生虫について

厚生労働省の「平成30年食中毒発生状況(概要版)」によると、発生件数で一番多いのが、海水魚由来のアニサキス寄生虫による食中毒です。患者数で一番多いのは、ノロウイルスによる食中毒でした。アニサキスについては、昨年10月号に掲載しましたので、今回は、別の寄生虫について紹介します。

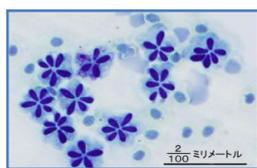
食品からの寄生虫といえば、古くは、回虫・さなだ虫(条虫)・ぎょう(蟻)虫などがあります。ぎょう虫は、メスが夜間に肛門から体外に出てきて、肛門周辺に卵を産み付けます。メスが動き回ることや寄生虫の卵が粘着性に覆われていることで“かゆみ”が生じ寝不足や落ち着きがなくなったりします。二十数年前までは、寄生虫の感染は比較的身近なもので、下肥を畑の肥料として利用したり、生野菜等の洗浄不足などで、ヒトと寄生虫の循環がありました。昭和31年に日本で初めての野菜、果物、食器洗い専用の台所洗剤が発売され、回虫卵保有率の低下や野菜の農薬洗浄などに効果を発揮しました。また、畑等への化学肥料の使用、トイレの水洗化が進み、寄生虫の保有者はほとんど居なくなりました。

近年多く報告されるようになったのが、ヒラメの刺身からの「クドア属粘液胞子虫」(クドア・セブテンpunkタータ、約0.01mm)によるもので、食後4~8時間くらいから、下痢・嘔吐・吐き気等の症状が現れます。症状は一時的なもので、予後は良いです。予防として、 $-15\sim-20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上の冷凍か $75^{\circ}\text{C}$ 5分間の加熱が有効です。冷蔵では、1週間程度では失活しないことが確認されており、現在のところ、冷蔵での効果的な対処方法はありませぬ。

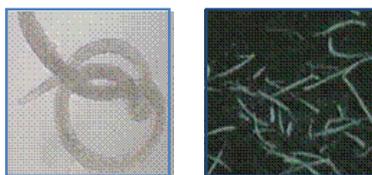
次に、馬刺しからの「住肉胞子虫」(ザルコシスティス・フェアリー)があります。食後4~8時間くらいで、下痢・嘔吐・吐き気等の症状が現れます。症状は一時的なもので、ヒトには寄生しません。予防として、 $-20^{\circ}\text{C}$ 48時間以上・ $-30^{\circ}\text{C}$ 36時間以上・ $-40^{\circ}\text{C}$ 18時間以上の冷凍や、液体窒素の場合は、1時間以上浸すのが有効であるとされています。

昔から「特に豚肉には良く火を通して。」と言われてきました。それは、トキソプラズマ原虫による感染症対策です。トキソプラズマは、豚、羊、山羊の生又は加熱不足の肉と山羊の生乳に含まれる寄生虫(シスト)の摂取、あるいはネコ糞便に含まれる寄生虫(オーシスト)の経口摂取により主に生じます。感染しても、無症状から頭痛、軽い発熱等の軽度の症状を示す場合が多いとされていますが、免疫の低下している人は注意が必要です。妊娠期間中に初めて感染した場合は、母親から胎児へ垂直(胎盤)感染により、流産や胎児が感染することにより先天性トキソプラズマ症(脳症・水頭症・発育不全等)が発生する可能性があるため注意しましょう。加熱処理は、 $55^{\circ}\text{C}$ 5分以上、食肉中に含まれるシストの不活化には中心が $67^{\circ}\text{C}$ になるまでの加熱が有効であるとされています。

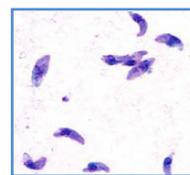
次には、ジビエ(野生鳥獣)料理によるトリヒナ(施毛虫)感染症です。これは、クマ肉などの生食を経口摂取し、小腸より侵入して、筋肉に寄生します。主な症状は、顔面浮腫、筋肉痛です。日本では、30数年前兵庫県で捕獲されたクマ肉(冷凍肉)が、三重県で生食されて集団発生した事例があります。また、2016年に茨城県で、クマ肉での集団発生が報告されています。これらいずれも、充分加熱すれば予防できます。



クドア・セブテンpunkタータ



住肉胞子虫



トキソプラズマ

参考文献：兵庫県生活衛生課  
：東京都福祉局「食品衛生の窓」  
：日本石鹼洗剤工業会  
：国立感染症研究所