



くらしの健康



目次

○寄生虫による食中毒について

- 講演会「アトピー性皮膚炎と上手に付き合うために
～子供から大人まで役立つ知識を学ぼう！～」を開催します！



ご存知ですか？寄生虫による食中毒

◆ 魚の寄生虫が原因の食中毒件数が増えています

近年は、季節にかかわらず、1年を通して、食中毒が発生するようになりました。東京都では、細菌、ウイルスによる食中毒以外に、寄生虫による食中毒が増えていることをご存知ですか。

寄生虫による食中毒のほとんどは、サバやサンマなど多くの魚に寄生している「アニサキス」によるもので、次に多いのがヒラメに寄生している「クドア・セプテンpunkタータ」です。刺身、寿司など魚を生又は生に近い状態で食べた後に表1に示したような症状が現れたら、寄生虫による食中毒かもしれません。

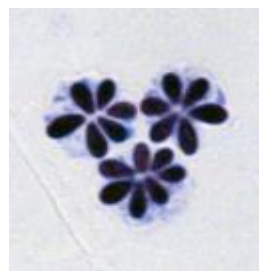
表1 代表的な寄生虫による食中毒

寄生虫の種類	アニサキス	クドア・セプテンpunkタータ
どんな魚を生で食べて…	サバ、サンマ、イカ、サケ、カツオ、アジ、ヒラメなど	ヒラメ
食後どのくらいで…	数時間後から数日後	2 時間から 20 時間後
どんな症状が…	みぞおちの激しい痛み、吐き気、おう吐、激しい下腹部痛、腹膜炎症状、じんましんなど	下痢、吐き気、おう吐
治療法は…	胃内視鏡でアニサキスを摘出	なし (ただし、多くの場合 24 時間以内に自然に回復)

◆ 魚に寄生虫はどれくらいいるのでしょうか



アニサキス
(長さ2~3cm、幅0.5~1mm)



グドア・セプテンプクタータ
【染色標本】
(大きさ約0.012mm)

アニサキスは上記写真(左)のような線虫で、日本近海だけでも150種類以上の魚に寄生していることがわかっています。当センターが平成18年度から平成22年度に行った、一般に流通している魚のアニサキス寄生実態調査は、表2のとおりでした。

表2 魚のアニサキス寄生実態調査

(東京都健康安全研究センター、平成18年度～平成22年度)

魚種	検査検体数 (尾)	検出検体数 (尾)	検出率 (%)	部位別検出検体数(尾)	
				内臓	筋肉
マサバ	407	336	83	333	124
サンマ	164	7	4	7	0
キンメダイ	36	36	100	36	0
メジマグロ	33	15	45	15	0
ホッケ	27	27	100	26	5
サワラ・サゴシ	26	18	69	18	1
ゴマサバ	26	16	62	16	0
アイナメ	21	1	5	1	0

都内で発生したアニサキスによる食中毒の原因食品をみると、サバ(しめさばを含む)によるものが最も多く、次いでサンマ、イカ、サケ・マス類などとなっています。刺身や寿司など生の魚の筋肉部分に付着したアニサキスを食べてしまうことにより、食中毒は起きています。この調査では食中毒事例の多いサバを数多く調べていますが、サバの筋肉からはアニサキスを高率に検出しました。

粘液胞子虫の一種であるクドア・セプテンpunkタータ(前頁写真 右)は、ヒラメの筋肉に寄生しており、最近の研究から、食中毒の原因となることがわかりました。

平成 23 年に農林水産省は、全国のヒラメの養殖場を対象にクドア・セプテンpunkタータの寄生実態調査を行いました。その結果、養殖ヒラメ 1,792 検体のうち 12 検体(0.7%)からクドア・セプテンpunkタータが検出されました。

また、同省が実施した平成 24 年から平成 26 年にクドア・セプテンpunkタータの感染がある海域を中心に行われた天然ヒラメの調査では、1,138 検体のうち 3 検体(0.3%)からクドア・セプテンpunkタータが検出されました。

◆ アニサキスは、魚の内臓から筋肉部分へと移行します

アニサキスは、寄生している魚が水揚げされ死ぬと、魚の内臓から筋肉へと移行しやすくなります。魚の内臓から筋肉へのアニサキスの移行と保存温度の関係を見るため、当センターでは平成 21 年度に、サバにおいて①4℃24 時間、②25℃24 時間で保存後の筋肉への移行率を調査しました。

移行率は、「筋肉中のアニサキスの数 / 全体から検出されたアニサキスの数 × 100」で算出しました。図のとおり、4℃で 24 時間保管した場合よりも 25℃で 24 時間保管した方が、筋肉への移行率が高くなりました。また、筋肉から検出したアニサキスのうち 97%は、魚の腹側の筋肉から検出しました。

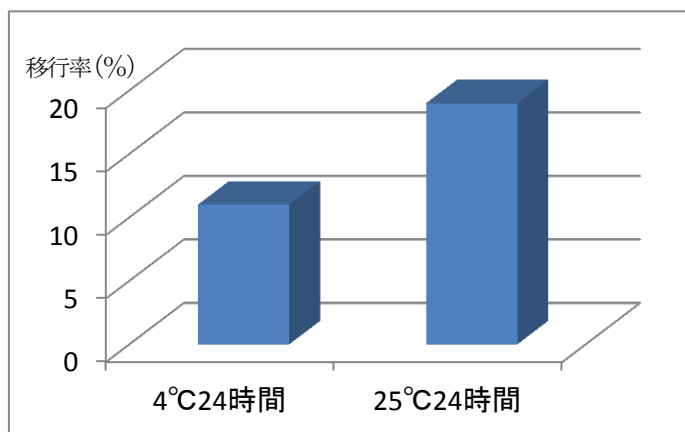


図 サバにおけるアニサキスの筋肉部への移行率 (東京都健康安全研究センター、平成 21 年度)

◆ 魚の寄生虫による食中毒の予防法

○ 加熱する

食品の中心部の温度が 60℃で 1 分間以上になるように加熱すると、寄生虫は死滅します。魚の内臓周辺をよく見て、寄生虫がいるようでしたら、加熱調理をおすすめします。

○ 冷凍する

中心部まで -20℃で 24 時間以上冷凍すると、寄生虫は死滅します。

○ 魚の内臓はなるべく早く取り除く

アニサキスは、内臓から筋肉へと移行していきます。魚を低温で保存し、なるべく早いうちに内臓を取り除くことで、アニサキスの筋肉への移行を減らすことができます。



このような方法では食中毒を予防できません。

- × しめさばのように酢や塩に漬ける。
- × しょうゆやワサビをつける。

<イベント情報>

講演会「アトピー性皮膚炎と上手に付き合うために
～子供から大人まで役立つ知識を学ぼう!～」を開催します!



アトピー性皮膚炎についてお困りの方やご家族をはじめ、保育所や学校、企業等関係者の方、アトピー性皮膚炎について興味のある方を対象に、専門の先生をお招きして講演会を開催いたします。たくさんの方のご参加をお待ちしております。

日時

2月10日(金)
午後1時から
4時30分まで
☆入場無料

定員・締切り

定員:500名
締切り:(必着)
1月23日(月)

会場

東京都庁第一本庁舎
5階大会議場
(東京都新宿区西新宿
2-8-1)

内容

- ①「アトピー性皮膚炎の基礎知識と対応」
(東京通信病院 副院長兼皮膚科部長 江藤 隆史氏)
- ②「スキンケアのポイントと工夫」
(東京都立小児総合医療センター看護部専門外来アレルギーエドゥケーター 益子 育代氏)

申込み方法

電話、FAX、Eメール、または郵送によりお申し込みください。
催し名、氏名(ふりがな)、住所、電話番号、所属(関係者の方のみ)、講師に対する質問(任意)をお知らせください。

申込み先

講演会運営事務局「株式会社 自然堂(じねんどう)」
TEL:03-3317-8242(平日 9:00~17:00) FAX:03-6454-6915
Eメール:kouenkai-a@jinendo.biz
郵送先:〒166-0004 杉並区阿佐谷南 1-34-1 阿佐ヶ谷マンション 305
株式会社自然堂内 講演会運営事務局 宛

[問合せ先]

健康安全研究センター
企画調整部健康危機管理
情報課環境情報担当
TEL:03-3363-3487

発行 東京都健康安全研究センター

住所 〒169-0073

東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電話 03-3363-3231(代表)

Mail www@tokyo-eiken.go.jp

HP 東京都健康安全研究センター

<http://www.tokyo-eiken.go.jp/>

感染症情報センター

<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/>

都内の環境放射線測定結果

<http://monitoring.tokyo-eiken.go.jp/>