

# アニサキス類による食中毒について

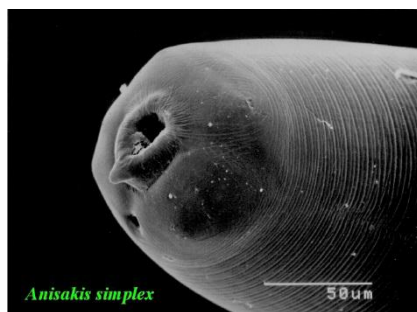
- アニサキス類（アニサキスおよびシュードテラノーバ）は海に住む哺乳類（クジラやアザラシ）の寄生虫で、その幼虫は海産魚介類に寄生します。
- アニサキス類の幼虫が寄生した魚介類を生で食べた場合、ヒトの胃や腸壁に侵入して、激しい腹痛など（アニサキス症）を引き起こすことがあります。
- 我が国では、刺身や寿司など、生の海産魚介類を食べる習慣があるため、特にアニサキス類による食中毒に注意する必要があります。
- 北海道内では、アニサキス類による食中毒が平成26年に4件、平成27年に13件、平成28年に10件報告されています。

## 1 アニサキス類について

- アニサキス類の幼虫（以下「アニサキス類」とします。）は、サケ、サバ、サンマ、タラ及びイカなど様々な海産魚介類の内臓表面や筋肉に寄生しています。
- 魚の鮮度が落ちると、内臓に寄生していたアニサキス類が筋肉に移動することが知られています。



サバの筋肉中から採取したアニサキス類。  
2～3cmの白色ひも状で、目視により確認できる。



アニサキス類（頭部）の電子顕微鏡画像。  
穿歯と呼ばれる尖った歯のような特徴的なクチクラの構造をもつ。

## 2 アニサキス類による食中毒

- アニサキス類が寄生した魚介類を生で食べると、生きたままヒトの胃や腸壁に侵入して、激しい腹痛など（アニサキス症）を引き起こすことがあります。

## 3 原因食品

- 魚介類の生食（刺身、酢じめ、醤油漬けなど）

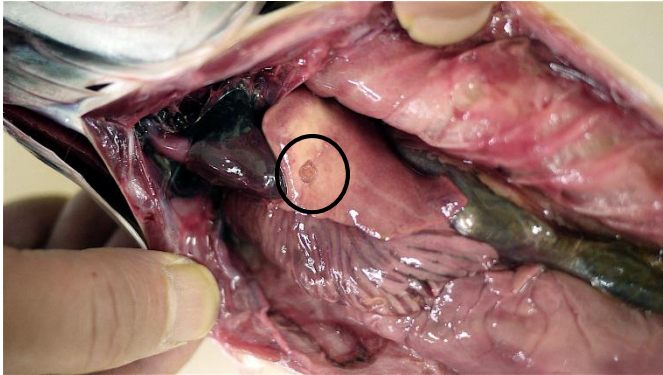
## 4 症状

- 魚介類を生食後、1～36時間（多くが8時間以内）で、激しい腹痛、悪心・嘔吐等を発症します。

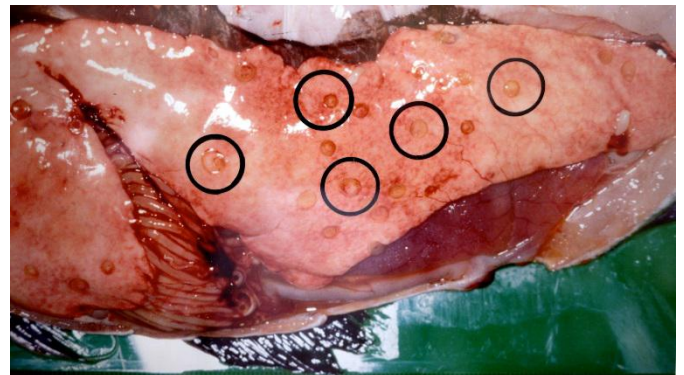
激しい腹痛がみられ、アニサキス類による食中毒が疑われる場合は、速やかに医療機関を受診してください。通常、幼虫を胃カメラ（内視鏡）で除去すると症状が治まります。

## 5 予防対策

- 魚は十分に加熱又は冷凍してください。  
〔アニサキス類は60℃1分間以上の加熱や、-20℃以下で24時間以上の冷凍で死滅します。〕
- アニサキス類は目視で確認することができます。魚介類を生食する場合には、切り身を薄く切るなどして、虫を見つけて取り除いてください。  
〔一般的な料理で使用される調味料（塩、わさび、酢、醤油）の量では、アニサキス類は死滅しません。〕



サバの内臓表面に寄生しているアニサキス類



スケトウダラの内臓表面に寄生しているアニサキス類

アニサキス類は、魚の内臓表面では「うずまき状」に寄生し、魚の筋肉にも寄生する場合があります。アニサキス類が寄生している場合は、目視で確認できますので、魚介類を生食する場合は虫が寄生していないか良く確認しましょう。



サバの内臓表面に「うずまき状」に寄生しているアニサキス類。

### ◆関連ホームページ

- (1) アニサキスによる食中毒を予防しましょう(厚生労働省)  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>
- (2) アニサキス症とは(国立感染症研究所)  
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/314-anisakis-intro.html>
- (3) 「食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書」(内閣府食品安全委員会)  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H22\\_21.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H22_21.pdf)
- (4) 食中毒を起こす細菌・ウイルス・寄生虫図鑑 (農林水産省)  
[http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/foodpoisoning/f\\_encyclopedia/anisakis.html](http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html)

### 【お問い合わせ先】

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目  
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループ  
Tel011-204-5261 (直通)

### 【写真提供】

北海道立衛生研究所