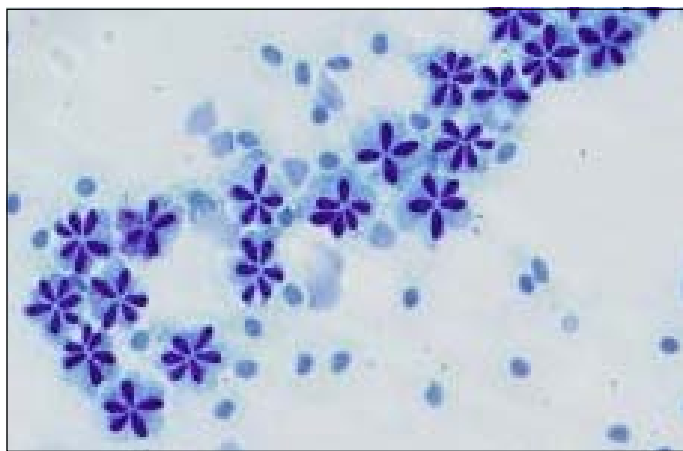


寄生虫による食中毒に注意しましょう！

近年、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を起こし、軽症で終わる原因不明の事例が全国的に報告されていました。調査の結果、これらの原因は菌やウイルスではなく、寄生虫であることがわかりました。その後も寄生虫による食中毒が起り続けているため、注意すべき寄生虫を紹介します。

クドア・セプトエンブクタータ

- ・クドア属の寄生虫の一種で、養殖ヒラメなどの魚類に寄生する。
- ・大きさは0.01mm程度であり、肉眼では見えない。
- ・寄生しても外見の変化が見られず、肉眼での寄生の有無の判断が難しい。
(これまで知られていたクドア属の多くは、白い塊ができたたり、筋肉がゼリーのようになったりして外見が変化したため、寄生の有無を判断しやすい)
- ・平成23年6月～12月の間に全国で33件(患者数473名)の食中毒
- ・すべての養殖ヒラメにクドアが寄生しているわけではなく、寄生率はおおむね低い。



独立行政法人 水産総合研究センター 提供

主な原因食品

ヒラメ(特に養殖ヒラメ)、タイ、マグロなどの刺身

食中毒予防法

以下のいずれかの方法によりクドアは不活化できます。

- ① $-15\sim-20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上冷凍
- ② 中心部を 75°C で5分以上加熱

刺身は十分な冷凍処理がされたものがより安全です。

症状

- ・食後4～8時間程度で下痢、嘔吐、胃部の不快感などが起こる。
- ・症状は軽度で速やかに回復する。
- ・発症した本人から家族等への二次感染は起こらない。

上記の予防法のほかにも、養殖場等におけるクドア寄生防止対策の方法が示されています。詳しくは水産庁のHPをご覧ください。 <http://www.ifa.maff.go.jp/index.html>

サルコシステイス

- ・牛や豚、馬などに寄生する。
- ・1cm程度のひも・袋状の物体を作り、その中に0.02mm程度の虫体が大量に含まれている。
- ・2009年6月～2011年6月の間に、全国で37件の食中毒が発生
- ・特に近年では、馬刺しなどの馬肉の生食に関連した食中毒が発生

症状

- ・食後4～8時間程度で下痢、嘔吐、胃部の不快感などが起こる。
- ・症状は軽度で速やかに回復する。
- ・二次感染は起こらない。

主な原因食品

生の食肉(馬刺しなど)、加熱不十分な牛肉や豚肉

食中毒予防法

以下のいずれかの方法によりサルコシステイスは不活化できます。

① -20°C で48時間以上冷凍

② 中心部を 70°C で15分間以上加熱

加熱する肉類については十分な加熱を心掛けましょう。また、馬刺しなどは十分な冷凍処理がされていることを確認しましょう。

アニサキス

- ・クジラなどの海洋哺乳類、サバやアジなどの魚介類に幅広く寄生する。
- ・1～3cm程度の大きさであり、多くの場合、肉眼で見ることができる。
- ・年間の患者数は2,000～3,000名
- ・日本ではサバの生食による食中毒が最も多い。
- ・食中毒は冬から春に多い(特に2～5月)

症状

- ・食後2～8時間程度で激しい腹痛、吐気、まれに吐血が起こる。
- ・二次感染は起こらない。

主な原因食品

サバ、アジ、イカ、イワシなどの刺身、酢漬け、寿司

食中毒予防法

以下のいずれかの方法によりアニサキスは不活化できます。

① -20°C で24時間以上冷凍

② 中心部を 60°C で1分間以上加熱

刺身は十分な冷凍処理がされたものがより安全です。

クダア、サルコシステイス、アニサキスのほかにも食中毒の原因となる寄生虫は数多くありますので、注意しましょう。