

魚介類の生食で発症する寄生虫症 アニサキス症のファクトシートをご紹介します

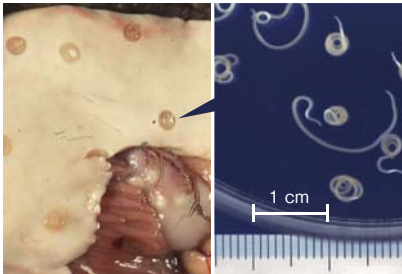
食品安全委員会では、アニサキス症についてファクトシート「用語」を作成、公表しています。その概要をご紹介します。

●アニサキスとは

アニサキスはアニサキス亜科幼虫の総称で、イルカ、クジラ、アザラシなどの海産哺乳類を終宿主用語とし、これらの胃などに寄生する線虫です。虫体の多くは体長2～3 cm、幅0.5～1 mmほどの白色で、少し太い糸のように見えます(図1)。

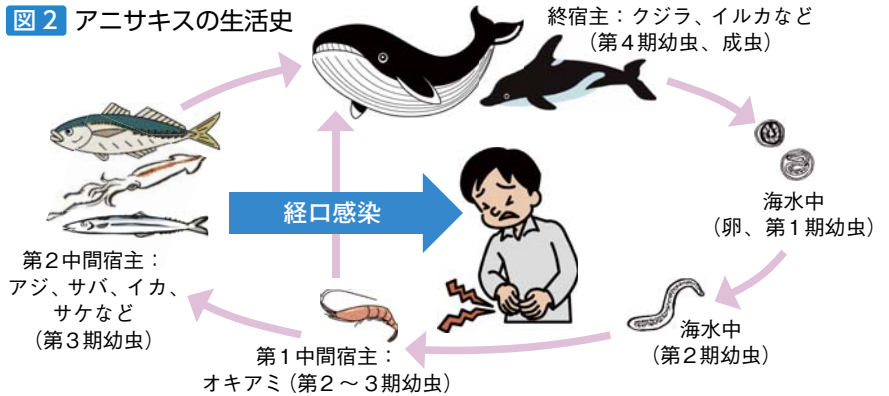
アニサキスは海水中で卵が孵化(第1～2期幼虫)し、第1中間宿主であるオキアミに食べられ、第3期幼虫となります。このオキアミを第2中間宿主のサバやイカが食べると第3期幼虫のままですが、終宿主である海産哺乳類が食べると第4期幼虫及び成虫となります。(図2)。

図1 魚の内臓に寄生したアニサキスの幼虫



▲肝臓に寄生したアニサキスの幼虫(左)と、その拡大写真(右)。体長は2～3 cmで、肉眼で確認できる。国立感染症研究所ホームページ

図2 アニサキスの生活史



●ヒトに対する影響

アニサキスがヒトの胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症を、アニサキス症といいます。アニサキスに寄生された魚やイカを生食することで感染しますが、ヒトの体内はアニサキスにとって好適ではないため、成虫にならず第3期幼虫(一部脱皮した第4期幼虫)で存在します。生食後1～2時間で発症し、感染から約3週間以内で自然に消化管内から消失します。

アニサキス症の多くは胃に刺入する胃アニサキス症で、主な症状は、みぞおちの辺りの激しい痛みや悪心・嘔吐などです。また、アニサキスの再感染によるアレルギー反応が関与している場合もあると考えられています。もっとも効果的な治療法は、虫体を摘出することです。アニサキ

スによるじんましんなども報告されています。

●予防方法

アニサキスは60℃の熱処理で1分、70℃以上では瞬時に死滅します。また、冷凍処理により感染性が失われるので、-20℃以下で24時間以上冷凍することが有効です。酸には抵抗性があり、一般的な調理に使う量の酢、塩、醤油やわさびなどで死ぬことはありません。

アニサキスは宿主である魚やイカが死亡すると、内臓から筋肉部位に移動するため、漁獲後速やかに内臓を除去することでアニサキス症を予防できます。アニサキスをよく知れば、安全においしく魚介類を食べられます。



ファクトシート「アニサキス症」全文

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/factsheets_anisakidae.pdf

表 日本、欧米の管理状況

国名	管理状況
日本	消費者・事業者への注意喚起 加熱、冷凍(-20℃で24時間以上)、内臓を生食しない、目視確認で虫体を除去等
米国	業者向けのガイダンスで冷凍及び保管工程について下記いずれかを採用するよう指示 室温-20℃以下で7日間保管 室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、室温-35℃以下で15時間保管 室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、室温-20℃以下で24時間保管
EU	生食、ほぼ生食また冷凍製用の魚及び軟体動物類を提供する業者へ義務付け -20℃で24時間以上冷凍または-35℃で15時間以上冷凍

用語解説

ファクトシート：現時点での科学的知見を整理し、広く情報提供することを目的として作成する概要書。

宿主：寄生虫やウイルスが寄生する相手の生物。寄生虫には幼生と成体で宿主が異なる種があり、幼生が寄生する宿主を中間宿主、成体が寄生する宿主を終宿主という。