

平成25年

Vol.22

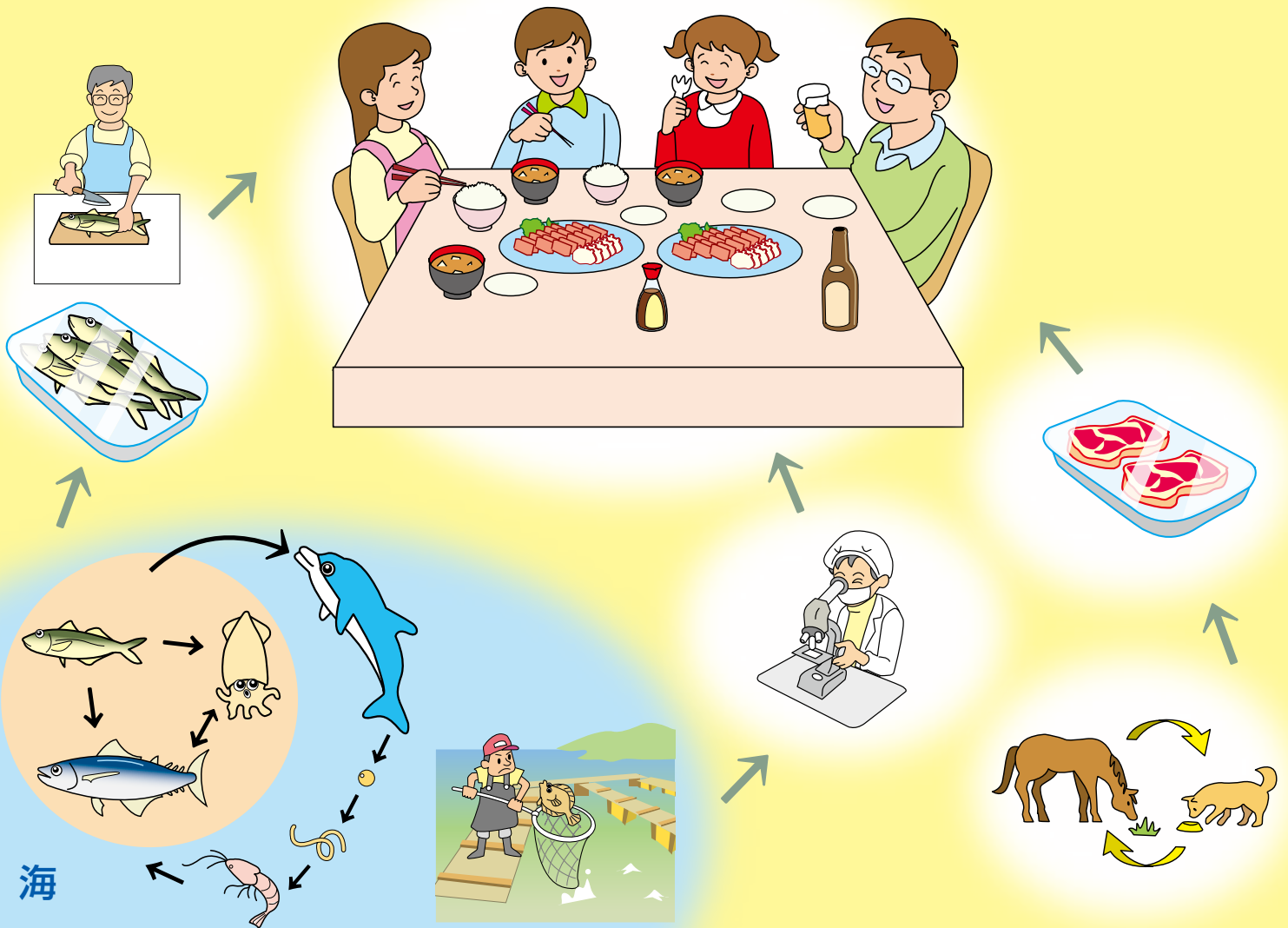
千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安心安全レポート



こんな寄生虫をご存じですか？

～食品を介した寄生虫による健康被害について～



千葉県

知っておきたい



こんな寄生虫をご存じですか？

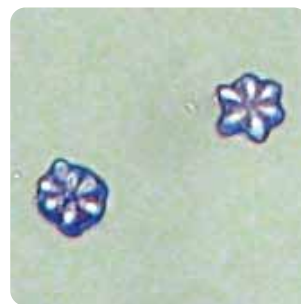
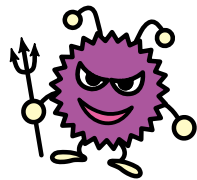
魚介類、食肉、野菜などの食品には、寄生虫がいることがあります。
戦後、衛生状況が悪かった日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多数いました。
生活レベルが上がり、衛生環境の改善にともなって、意識されることは少なくなりましたが、現在でも、適切な処理をされていない食品を生で食べて寄生虫に感染した例が報告されています。
そこで、今回は食品を介した寄生虫による健康被害について特集します。

? 原因不明の胃腸炎？

近年、食後数時間で一過性の胃腸炎を起こす原因不明の事例が全国的に報告されたことから、厚生労働省などで原因食品の調査を実施したところ、多くの患者さんが生鮮魚介類(特にヒラメ)や馬刺しを食べていたことが確認されました。

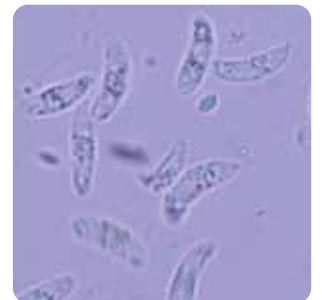
そこで、ヒラメと馬刺しについて詳細に調べたところ、ヒラメからはクドア属の寄生虫「クドア・セプテンpunkタータ」(以下クドアという)が、馬刺しからはサルコシスティス属の寄生虫「サルコシスティス・フェアリー」(以下サルコという)が確認されこれらの寄生虫が関与していることが判明しました。

これらの寄生虫は、非常に小さく、肉眼で確認することは困難です。



クドアの孢子(虫体)
虫体の大きさ: 約0.01mm
(提供: 千葉県衛生研究所)

サルコの三日月状ブラディゾイト(虫体)
虫体の大きさ: 約0.02mm
(提供: 国立医薬品食品衛生研究所)



試験管に分離したサルコのシスト(虫体が入った袋)
シストの長さ: 1cm前後
(提供: 国立医薬品食品衛生研究所)

? どんな症状が出ますか？

発症の頻度は不明ですが、発症した場合には、食後数時間程度(4~8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるなど、症状は軽く、かつ

速やかに回復し、後遺症もないとされています。
また、これらの寄生虫は人に寄生することはない、人から人にうつることもありません。



全てのヒラメや馬肉の生食が問題なのですか？

クドアやサルコが寄生したヒラメや馬肉を生で食べたことで必ず発症するものではありません。

これまでの調査で、クドアやサルコが多く寄生している筋肉(身)を加熱・冷凍処理せずに食べた場合に、症状が出るということが報告されています。

全てのヒラメや馬肉に寄生虫がいるわけではありません。

クドアは、特定の条件下で養殖されたヒラメに感染していることが確認されていますが、天然魚では感染する可能性は極めて低いと考えられています。



予防方法はありますか？

これらの寄生虫は加熱又は冷凍することで失活(死滅)します。具体的には、次の方法により予防することができます。



クドア

- ▶ マイナス15℃～マイナス20℃で4時間以上 **冷凍する**
- ▶ 75℃で5分以上 **加熱する**

サルコ

- ▶ マイナス20℃で48時間以上
 - ▶ マイナス30℃で36時間以上
 - ▶ マイナス40℃で18時間以上
- **冷凍する**
- ▶ 急速冷凍装置を用いた場合はマイナス30℃で18時間以上 **冷凍する**
 - ▶ 液体窒素に浸す場合は1時間以上保持する



生産・流通段階ではどんな対策を行っていますか？

クドア

農林水産省(水産庁)では、養殖場等からクドアが寄生したヒラメが出荷されることを防ぐため、寄生のない種苗の導入や、飼育環境の清浄化、出荷前検査等の対策をとりまとめており、県ではこれらに基づく指導を行っています。

サルコ

馬肉を冷凍することで防げるため、生食用の馬肉については流通の段階において冷凍工程を入れることを指導しています。



アニサキスについて

アニサキスはクジラやイルカなど海産哺乳類の胃の中で成虫になる寄生虫で、その幼虫がサバ、アジ、イワシ、イカ等の魚介類に寄生していることがあります。

アニサキスの幼虫は、2～3cmくらいの白い糸状の虫で、多くは魚介類の内臓に寄生していますが、身(筋肉)にも寄生していることがあります。

日本では、魚介類を生で食べる習慣があるため、諸外国に比べてアニサキスによる胃腸炎が多いと言われています。



アニサキスの虫体

(提供: 千葉県水産総合研究センター)

▶ 原因食品は何ですか?

アニサキスが寄生している魚介類を生又は生に近い状態で食べるのが原因となります。原因食品としてシメサバによるものが多く報告されていますが、その他に刺身や寿司などによる報告もあります。



魚に寄生したアニサキス

(提供: 千葉県水産総合研究センター)

▶ どんな症状が出ますか?

アニサキスが生きたまま人の胃や腸壁に侵入すると胃腸炎を起こすことがあります。これは局所的なアレルギー反応によるものと考えられており、多くの場合、喫食後8時間以内に、激しい胃痛や腹痛、差し込むような痛みが起こり、吐き気や嘔吐を伴うこともあります。



▶ どうすれば予防できますか?

- 中心部まで十分に加熱するか、刺身等で食べる場合はマイナス20℃で48時間以上冷凍する。
シメサバを作る場合は塩じめ工程で冷凍処理(-20℃で48時間)を行うとよい。
- 加熱や冷凍処理ができない場合には、できるだけ新鮮なものを購入し、早期に内臓を除去し、低温(4℃以下)で保存する。
常温で魚介類を放置するとアニサキスが内臓から筋肉に移行しやすくなることが知られています。
- 内臓を生食しない。
- 調理、提供時には目視確認を徹底する。
特に、内臓に近い筋肉部分(ハラス)を調理する際には注意する。

予防の
ポイント

※通常の料理で用いる程度のお酢、ワサビ、しょう油などではアニサキスは死にません。

食品の安全豆知識 アニサキスアレルギー

アニサキスによるアレルギーが原因で、まれにじんましんやアナフィラキシー(寒気、呼吸困難など)を発症することがあります。これらの症状は加熱や冷凍処理した魚介類でも発症することがあります。
アニサキスアレルギーが疑われる場合には医療機関を受診しましょう。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>



QRコードで簡単アクセス!
携帯電話でのご登録はこちらから



問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eishi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>