

事務連絡
平成26年5月27日

各
〔
都道府県
保健所設置市
特別区
〕
衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について

今般、別紙のとおり、アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について厚生労働省ホームページに掲載いたしました。引き続き、消費者及び関係事業者に対して、より一層の情報提供及び注意喚起を実施されるようお願いいたします。

参考) 厚生労働省ホームページ 食中毒 寄生虫 アニサキス

(<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>)

アニサキスによる食中毒 を予防しましょう

※生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

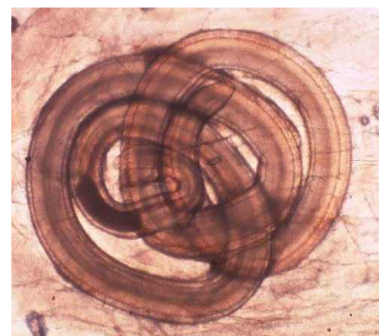
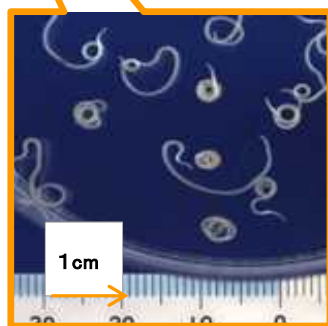
消費者の皆さまへ

アニサキスって何？

- アニサキスとは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。



魚の内臓に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真



アニサキス幼虫の顕微鏡画像

アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの？

- アニサキスが寄生している魚介類を生でまたは加熱が不十分な状態で食べると食中毒（アニサキス症）が起こります。

アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

- 2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じます。（胃アニサキス症）
10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じます。（腸アニサキス症）
※多くが胃アニサキス症です。
※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

胃の内視鏡検査（写真提供：立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生）



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキスの幼虫を摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

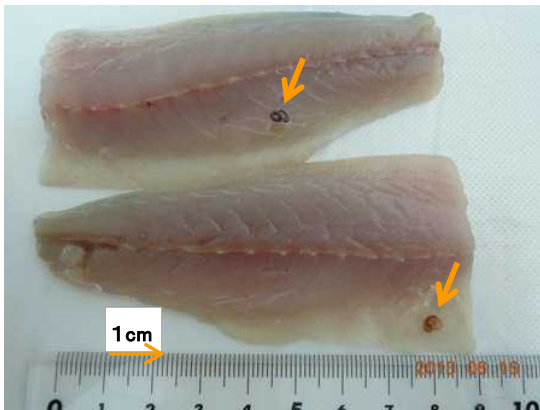
アニサキスによる食中毒の予防方法は？

- 魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入して、速やかに内臓を取り除いてください。
- 内臓を生で食べないでください。
※一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しませんのでご注意ください。

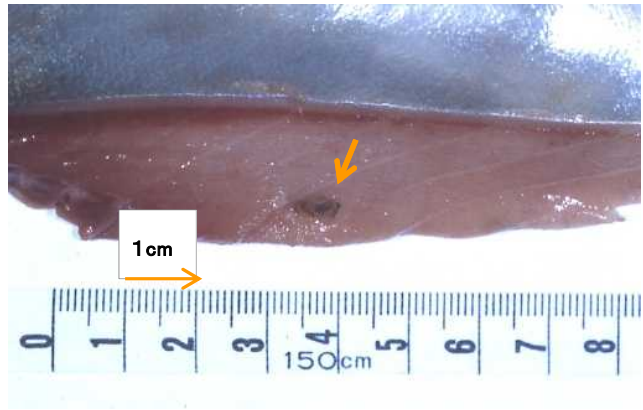
事業者の皆さまへ

目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！

筋肉部位に寄生するアニサキス幼虫（写真提供：（公財）目黒寄生虫館・小川和夫館長）



マアジに寄生する
アニサキス幼虫



マサバに寄生する
アニサキス幼虫

予防方法

- ◆加熱してください。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅します。）
 - ◆冷凍してください。（-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。）
 - ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
 - ◆魚の内臓を生で提供しないでください。
 - ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ※一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しません。

生鮮魚介類を扱う飲食店・販売店・調理施設・給食施設などの皆さまへ

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！

アニサキスの特徴

- ◆発生虫（寄生体）
- ◆体長：約2cm～3cm 色調：半透明白色
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、サンマ、カサゴ、イナダ、イワシ、イカ、アジなど

アニサキスによる食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する魚介類を食べた後、2～8時間後に、激しい腹痛、吐き気、嘔吐が起きます。

→胃アニサキス症
10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状が起きます。
→腸アニサキス症

予防方法

- ◆加熱する。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅）
- ◆冷凍する。（-20℃で4時間以上冷凍すると死滅）
- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。
- ◆アニサキス幼虫は鮮度を落ちると、内臓から筋肉へ移動することが知られている。
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

※一般的な調理で使用する程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しません。

アニサキスによる食中毒発生状況

「食中毒発生状況調査報告書（食中毒）」では、アニサキス幼虫は1990年代後半から増加傾向にあり、2000年代後半には、2008年（19例）をピークに増加傾向にあり、2010年（19例）まで増加傾向が続いている。

関連ホームページ

国立感染症研究所
アニサキス症とは
http://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/314-anisakis_intro.html

内閣府食品安全委員会
平成24年度食品衛生監視報告書「食品」より紹介される感染症等に関する文献調査報告書
http://www.fsc.go.jp/sonota/haber/12_21.pdf

厚生労働省
食中毒を起こす細菌・ウイルス・寄生虫目録 アニサキス（寄生虫（腸虫類））
<http://www.mhlw.go.jp/syosan/sensaku/foodpoisoning/encyclopedic/anisakis.html>

厚生労働省

他国の対策

オランダのアニサキス食中毒予防対策

1968年以降、ニシン等に関して -20°C 以下24時間以上の冷凍保存を法律で義務付け。

米国のアニサキス食中毒対策

生食用の魚について、 -35°C 以下15時間以上又は -20°C 以下7日間以上の冷凍保存を勧告。

EUのアニサキス食中毒予防対策

海産魚類の資格による寄生虫検査を義務付け、生食用の海産魚について、 -20°C 以下24時間以上の冷凍保存を指示。

過去3年間のアニサキスによる食中毒発生状況

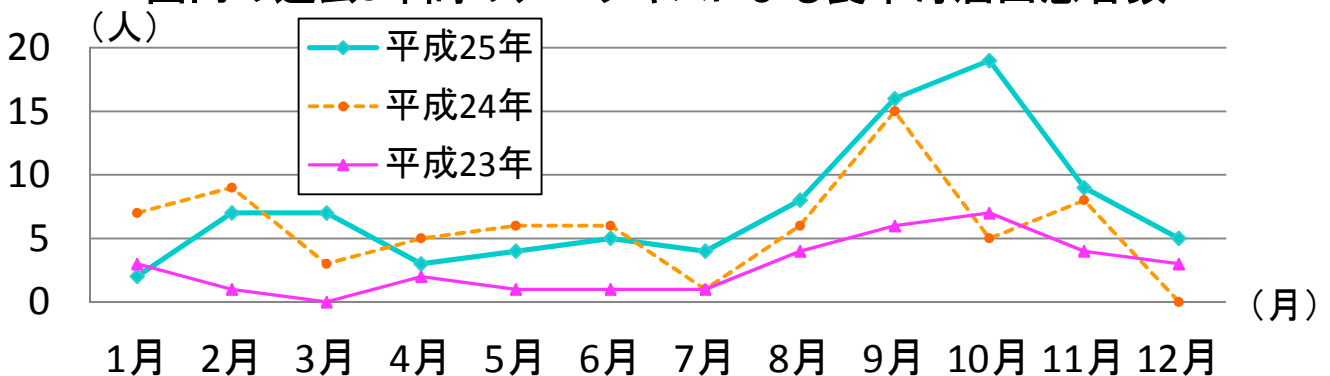
1. 事件数の推移

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成25年	2	7	7	3	3	5	4	8	16	19	9	5	88
平成24年	7	7	3	5	6	5	1	6	13	5	7	0	65
平成23年	3	1	0	2	1	1	1	4	6	6	4	3	32

2. 患者数の推移

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
平成25年	2	7	7	3	4	5	4	8	16	19	9	5	89
平成24年	7	9	3	5	6	6	1	6	15	5	8	0	71
平成23年	3	1	0	2	1	1	1	4	6	7	4	3	33

国内の過去3年間のアニサキスによる食中毒届出患者数



関連HP

国立感染症研究所

アニサキス症とは

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansenohanashi/314-anisakis-intro.html>

内閣府食品安全委員会

平成22年度食品安全確保総合調査

「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」

http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H22_21.pdf

農林水産省

食中毒を起こす細菌・ウイルス・寄生虫図鑑（アニサキス（寄生虫線虫類））

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html

公益財団法人目黒寄生虫館

<http://www.kiseichu.org/>