

サバの連続アニサキス食中毒、原産地までの調査と公表を

● 増加するアニサキスの食中毒

東京都内では2010年に6件、2012年には10件のアニサキスによる食中毒が発生しており、2012年も1月だけで3件発生しています。東京都の調査でもアニサキスを保有した魚類が多いとの報告があり、「まさば」では95%以上内臓に寄生していることが判明しています。（表を参照）生の魚を扱う食品関係業者の方々はアニサキスの危険性を理解して取り扱ってください。

2月に入っても千葉県と新宿区でアニサキスによる食中毒が発生しています。これらの事例で、1月に起きた品川区の焼きサバの棒すしによる事件、2月の千葉県のさば料理、新宿区のしめさばの事件と1月下旬から2月初旬にかけて3件連続してさばによるアニサキスの食中毒が発生しています。各自治体の発表では、流通ルートや原産地については掲載されていませんが、追加発表等で、それらの発表があれば、関連性の有無が判明するのですが、現状では、追加発表はほとんど行われていません。

キハダマグロによるヒスタミン事件後に判明した関連性

● 連続して起きたヒスタミン食中毒

2009年1月21日、札幌市の小学校給食（原因食品マグロのごまフライ）で279人のヒスタミン食中毒が発生しています。ヒスタミン食中毒は、それほど多く発生しているものではありませんが、その前年の2008年10月8日に千代田区の社員食堂（マグロのマヨネーズ焼き）で患者16人の事件、2008年11月22日に江戸川区の小学校（マグロのケチャップ和え）で患者43人のヒスタミン食中毒が発生していました。

保健所等の調査で、原因食品となったマグロの原材料は、同じインドネシア産の「加熱用黄肌ロイン冷凍品」でした。札幌市での原材料は2008年8月12日に輸入、千代田区及び江戸川区の原材料は2008年8月26日に輸入されたものでした。

● 異常を感じたが、情報不足で使用してしまった

札幌市の事件では、納品時に検収をした栄養士が変色していることに気づき、納品業者に訴えましたが、種類による色の違いだということで、そのまま使用し事故を起こしてしまいました。流通販売（納品）業者や学校関係者、給食関係者が、前年の事件との関係を疑い、輸入時まで遡って情報が入手できれば、使用を中止することができたのではないかと残念に思います。

アニサキス食中毒

● 全国統計では原因物質がアニサキスなどの寄生虫は「その他」に包括

アニサキスによる食中毒がどれくらい発生しているのか調べましたが、正確な数は把握で

きませんでした。ネットで調査できる厚生労働省の食中毒統計では、アニサキスは原因物質「その他」に含まれます。

東京都では寄生虫と表記してありますが、最新のものでは、アニサキスとして分類しています。都の統計で、2009年までは年間1,2件でしたが、**東京都のアニサキス食中毒** 2010年から急激に増加しています。

*2011年よりヒラメの寄生虫、クドア・セプテンポンクタータが計上されて、2件13人となっています。

年	件数	患者数
2011年	10件 *2件	10人 *13人
2010年	6件	7人
2009年	1件	1人
2008年	1件	1人
2007年	1件	1人
2006年	1件	1人
2005年	2件	2人

アニサキス食中毒の予防法

- アニサキスは加熱又は冷凍により死滅するので、中心部まで十分加熱するか、-20℃で48時間以上冷凍すること。
- 内臓の生食をしないこと。
- 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存すること。
- 魚を生食用に調理する際にはアニサキスを意識して、魚をよく見て調理すること。特に、内臓に近い筋肉部分（ハラス）を調理する際は注意すること。
- アニサキスは、傷を受けると胃や腸壁への侵入性が著しく低下するので、なめろう等を調理する際は細かく刻むこと。

<飲食店や魚介類販売事業者の食中毒予防対策>

- 飲食店や販売店において、アニサキスが寄生する可能性の高い魚種を取り扱う際には、加熱調理や48時間以上の冷凍処理をする。
- 加熱や冷凍処理が困難な場合には、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存する。
- 調理時や提供時に魚や刺身の目視によるチェックを行うとともに、消費者へ注意喚起する。

各魚種における*A. simplex*の寄生実態

	検査数 (尾)	陽性数 (尾)	部位	陽性数 (尾)	検出率 (%)	<i>A. simplex</i> 数 (個体)
マサバ	136	130	内臓	130	95.6	982
			筋肉	60	44.1	165
ゴマサバ	26	16	内臓	16	61.5	47
			筋肉	0	0	0
ホッケ	27	27	内臓	26	96.3	152
			筋肉	5	18.5	5
キンメダイ	36	20	内臓	20	55.6	43
			筋肉	0	0	0
サンマ	164	7	内臓	7	4.3	7
			筋肉	0	0	0
タチウオ※	28	0	内臓	0	0	0
			筋肉	0	0	0
アジ※	10	0	内臓	0	0	0
			筋肉	0	0	0

東京都健康安全研究センターの報告「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」（平成19年4月から平成22年3月）より

*他の研究グループではタチウオやアジからもアニサキスが検出される報告あり。