

新しい食中毒起因物質、寄生虫による最初の統計(2011 年)

◎ヒラメと馬刺しの寄生虫による食中毒

2011 年 6 月 17 日、厚生労働省より「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」で、原因不明とされていた、ヒラメや馬刺しによる食中毒の原因が判明したとして、ヒラメによるクドア・センプテンブクタータ（粘液胞子虫）と馬肉のザルコシスティス・フェアリー（住胞子虫）を食中毒として取り扱うよう通知しました。これらの原因物質を含む食中毒統計(2011 年・速報値)が発表されました。

<i>Kudoa septempunctata</i>	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	計
事件数	2	1	5	14	6	4	1	33
患者数	35	12	35	238	67	70	16	473
<i>Sarcocystis fayerri</i>								
事件数	0	0	0	2	0	0	0	2
患者数	0	0	0	11	0	0	0	11

資料：薬事・食品衛生審議

会食品衛生分科会食中毒

部会（2012 年 3 月 16 日）

◎注意を要する(多発する)寄生虫の食中毒

別表のように、2011 年の食中毒統計全体の速報値も発表されましたが、寄生虫による食中毒は、病因物質は「その他」となっています。その他の食中毒は、表のように、事件数 68 件で患者数は 522 人となっています。

ヒラメと馬刺しの寄生虫の 35 件を除いた残りは、ほとんどがサバやサンマなどの寄生虫アニサキスとなっています。

また、原因物質「不明」は、事件数 68 件、患者数 1016 人となっていますが、明確にヒラメがメニューに入っていた事例が 8 件 97 人となっています。これらに、食中毒事件とならず、有症苦情事例を含めると、からり多くの事例が発生していると推定されます。寄生虫による食中毒は、ノロウイルス、カンピロバクターに次ぐ発生件数となっています。ここ数年は、寄生虫による食中毒に注目し、注意する必要があります。

なぜ、寄生虫の食中毒が増えているのか？

○海水の温暖化、養殖魚の増加

寄生虫と海水温との関係では、クドア属は温度が高いほど増えるようです。沖縄でハマチの養殖を企画したところ、寄生虫が増殖して食用にならなかったとの報告もあります。

クドア・センテンプンクタータの食中毒は海水温との相関が考えられる。(2011 年 4 月 25 日薬事・食品衛生審議会資料) ヒラメを養殖する海水の温度を下げると、寄生虫が(毒性が) 少なくなると報告されています。

ヒラメの食中毒の多くは、養殖のヒラメと言われています。天然の漁獲量が減り、養殖魚が多くなったことも影響しているようです。要因はいろいろとあるようですが、養殖の餌になる魚類が寄生虫を持っていることなども影響しているようです。

○寄生虫の食中毒の認識度のアップ

アニサキスの食中毒も増加していますが、もともとアニサキス症としては毎年 2000 事例ほどあるとの報告もありますが、これまでの、ほとんど食中毒として届け出されていませんでした。

原因不明であったヒラメや馬刺による食中毒は、寄生虫によるものであることが判明し、医療機関等が保健所に届けるようになったことなどがあります。

○鮮魚介類の生食の増加

冷蔵輸送の技術進歩で、多くの新鮮な魚を生食できるようになったことなや

寄生虫食中毒の防法

▼寄生虫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°C で 48 時間以上冷凍すること。

▼馬刺しは冷凍することによって安全に食べられます。

▼アニサキスは、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°C 以下)で保存すること。

▼ヒラメはほとんど刺身やすし種等で使用するので、冷凍や加熱は現実的でなく、養殖場でクドアフリーヒラメの育成が課題となっています。(水温を下げる、餌の選別等)

<飲食店等での食中毒予防対策>

○ 飲食店等で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°C 以下)で保存する。

○ 馬刺しは冷凍したものを使用する。

○ ヒラメは氷詰めでの保存し、できる限り天然魚を使用する。

表：病因物質別食中毒発生状況(2011 年速報値)

病因物質	事件数	患者数	死者
サルモネラ属菌	67	3,068	3
ぶどう球菌	37	792	
腸炎ビブリオ	9	87	
腸管出血性大腸菌(VT産生)	25	714	7
その他の病原大腸菌	24	967	
ウェルシュ菌	24	2,784	
セレウス菌	10	122	
カンピロバクター	336	2,341	
赤痢菌	7	52	
その他の細菌	4	21	
ノロウイルス	296	8,619	
その他のウイルス	6	118	
化学物質	12	222	
植物性自然毒	47	139	
動物性自然毒	22	32	1
その他(寄生虫等)	68	522	
不明	68	1,016	
総数	1,062	21,616	11
厚生労働省食中毒統計より			