

## 特集：アニサキス食中毒について

## 巻頭言

一段落したように感じていましたが、またコロナ感染が拡大してきました。夏場に入り既存事業も忙しくなる中、人手不足に拍車がかかります。何とか採用を増やしたいのですが、このご時世では・・・。

こんな状況下で、こんな記事が新聞に掲載されていたことを思い出しました。「ウーバーイーツで働く人の3割が会社員で、平均週20時間以上働いている」と云った内容でした。これに大きな矛盾を感じました。国は副業を認めています（働き過ぎを解消するための労基法改正、残業規制だったはずで、既にこの時点で矛盾しています）が、その理由は、多様なスキルや経験を身に付けるとか、人材育成とか、所得の増加とかで、現実に即しているとは到底思えず、後付けのような理由だと思えます。ウーバーイーツで働く就多様なスキルが身に付くのでしょうか？その他の理由は、本業で実現できるのではないのでしょうか。国の基準では残業月80時間は過労死ラインですが、ウーバーイーツで副業している会社員の平均労働時間は月平均80時間を優に超えているのです。働き過ぎの問題や過労死の問題は、対処しなければいけない問題ではありますが、現状の対応は何かやっつけ感があり、もっと実情に合った対策があるべきです。

現実には副業している労働者の多くが、お金が必要で生活のために副業（残業）しているのだと思います。さらに、才能を生かして副業するなど、私も含めて多くの人ができるものではなく、肉体労働が副業になっているのが現実です。働く人が本業で生活に必要なお金を稼ぐ事ができるなら、その方がよっぽど合理的ではないのでしょうか。残業をしてもらうための制度として36協定や上乘せの制度はありますが、会社側も何かあった時の労基署対応や万が一にも訴訟など起こされる可能性を考えると、人手は足りないけれども残業制限をしなければいけないのが現状です。

会社側は人手が足りない、労働者側は給与が足りない・伸びない、この問題をWin-Winに解消解決する方法はあると思います。このままでは今の働き方改革は頓挫し、必ずより戻しが来ると思います。

ちょっと前に、このこと書いたなあ。それだけ深刻です。

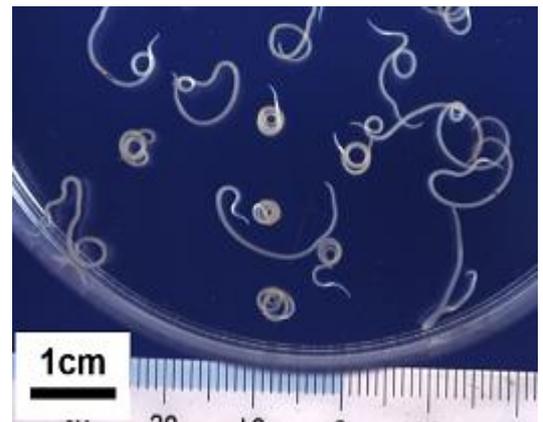
(雅)

## アニサキス食中毒について

食中毒と聞くと、鶏の生食が原因となることが多いカンピロバクターや毎年冬場に流行するノロウイルスによるものをイメージされる方も多いのではないのでしょうか。しかし、近年では寄生虫のアニサキスによる食中毒が増加しており、食中毒病因物質別発生件数で 2018 年に第一位となって以来、2021 年までの 4 年間、第一位を維持しています。そこで今回の M-TEC インフォメーションでは、アニサキスの特徴や増加の理由、予防についてご紹介します。特徴を知って、予防の取り組みに役立ててください。

### アニサキスの特徴

- ・体長：2～3cm（ヒトから検出される第 3 期幼虫の場合）
- ・主に魚の内臓表面に寄生しているが、鮮度の低下や時間経過とともに筋肉（可食部）へ移る
- ・寿司や刺身など、海産物を生食する習慣のある日本は症例数が多い
- ・寄生した部位により『胃アニサキス症』『腸アニサキス症』『腸管外アニサキス症』に分けられ、緩和型と劇症型がある
- ・初感染の場合は緩和型を示すが、再感染の際は即時型過敏反応が起こり劇症型となる
- ・劇症型胃アニサキス症の場合、生食後 2～8 時間後に急激なみぞおち付近の痛み、悪心、嘔吐がみられる

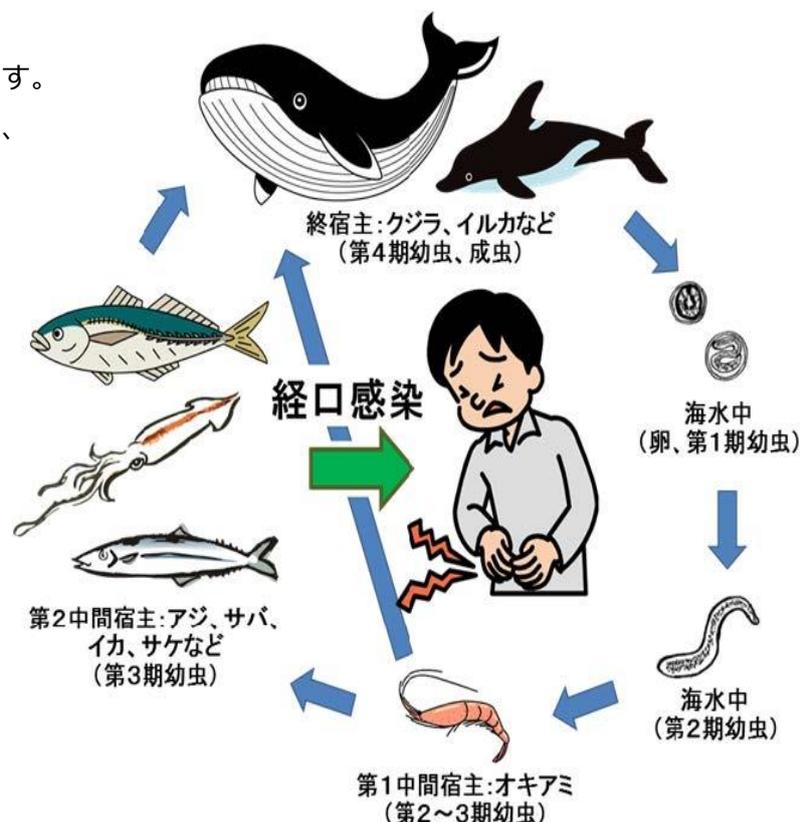


出典：国立感染症研究所HP

### アニサキスの生活史、感染経路

アニサキスをはじめとした人や動物の表面や体内にとりついて生活している生物のことを寄生虫といいます。寄生される側の人や動物を宿主（しゅくしゅ）といい、体内で成長して生殖を行う宿主を終宿主、幼虫期に寄生する宿主を中間宿主といいます。アニサキスは、海水中で卵が孵化し、オキアミ（第 1 中間宿主）に食べられて第 3 期幼虫となります。これをアジ、サバ、イカなどの魚介類（第 2 中間宿主）が食べると第 3 期幼虫のままですが、クジラやイルカなどの海産哺乳類（終宿主）が食べると、体内で成虫となります。

ヒトには、アニサキスの寄生した魚介類を生もしくは加熱が不十分な状態で食べることで感染します。生食後、1 時間から 2 週間で発症し、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。



(内閣府 食品安全委員会ホームページより抜粋)

## アニサキス食中毒の発生動向

アニサキスは、2013年から食中毒の原因物質に追加され、発生件数が報告されるようになりました。2007年頃までは年間10件以下であったアニサキス食中毒発生件数は、次第に増加し、2017年には230件に急増しました。そして2018年には468件となり、カンピロバクター食中毒の319件を上回り、食中毒の原因物質として初めて1位になりました。

アニサキス食中毒が増加した要因には諸説ありますが、以下のような理由が考えられています。



統計上の理由	アニサキス食中毒は以前から発生していたが、2012年12月の法改正により報告が義務化となり、アニサキスを食中毒として届出をする認識が医療関係者の間で普及した。
輸送・保管技術の向上	生鮮食品の冷蔵流通システムの発達により、以前は生食しなかった魚介類や特定の地域や特定の時期のみで生食されていたような魚介類が、凍結させることなく冷蔵で広く出回るようになった。
潮の流れの変化	2018年はカツオを原因とするアニサキス食中毒が増加したが、この年は海水温が高い状態が続き、黒潮の蛇行により、カツオの生息海域が例年と異なっていた。該当海域で捕獲されたカツオは、アニサキスの中間宿主であるオキアミを長期間大量に捕食していた可能性があり、結果、アニサキスの寄生したカツオが増加した。
終宿主の増加	終宿主であるクジラやイルカの個体数が増えているため、アニサキスも増加した。

## アニサキス食中毒の予防法

### 【1】生食の際の注意

- ①魚を購入する際は新鮮な魚を選ぶようにする
- ②丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除く
- ③内臓の生食は避ける
- ④調理の際には目視で確認して、アニサキスを除去する  
内臓に近い筋肉部分(ハラス)には特に注意する
- ⑤鮮度が落ちた魚介類は生食しない



サバに寄生したアニサキス

### 【2】食品の加熱・冷凍

- ①食品の中心部まで十分な加熱をする（60℃で1分以上）
- ②冷凍は-20℃以下で24時間以上

### 【3】調理器具の洗浄

魚介類を処理する際に、まな板や包丁などの調理器具を介して、アニサキスが他の食品に混入する場合もあるので、器具はよく洗浄、消毒を行う

### 【4】正しい情報の入手

- ①ワサビ、酢、醤油、ショウガによる殺虫効果は、人が食べることのできる濃度では期待できない
- ②よく咀嚼し虫体を損傷させることでの予防は検証データが存在せず、感染対策として根拠に乏しいため、補助的な対策に留める

## 害虫獣紹介

## ムクドリ

ムクドリは1990年代半ばまで農業害虫を食べるため益鳥と呼ばれていましたが、今では数が増えすぎたことにより狩猟対象になっています。今回はこの鳥についてご紹介します。

## 生態

ムクドリは日本全域に分布する留鳥です。大きさはスズメとハトの間くらいの大ささで、黄色っぽい足と嘴が特徴です。標高の低い場所に生息し、住宅街や公園、市街地などでも営巣します。民家では、戸袋や換気扇の中に営巣することもあります。

他の鳥に比べ巣立ちが短いため、繁殖力が高く、繁殖期(春～夏)になると番いで家の軒下や樹洞に巣を作ります。産まれた雛は1か月ほどで巣立ちます。

雑食性で虫や種子、木の実を食べます。餌を探すために地上を歩いて探し、草の中に嘴を突っ込んで虫を探すこともあります。

群れを作り集団で行動し、その数は数千から数万羽に達することがあります。

## 被害

群れが集まる場所では、糞による汚染が問題になります。糞から発生したカビを吸い込むと風邪のような症状が起こることがあります。また、集団で出す鳴き声はパチンコ店並みの音量に達することもあり、騒音になることもあります。他にも、巣立ち後の巣には、ダニやノミなどの害虫が生息しています。寄生先を求めて、巣の近くの民家や施設に侵入し、人への刺咬被害が起こることがあります。

## 対策

産卵前もしくは巣立ち後は、速やかに巣を撤去する必要があります。雛や卵のある巣を撤去してしまうと鳥獣保護管理法に抵触する恐れがあるので注意が必要です。撤去した巣の周辺には害虫が生息していることが多いので、薬剤処理が必要になります。ダニやノミなどのリスクもあるため、専門の業者に依頼して駆除撤去することをお勧めします。よく巣が作られる場合は、忌避剤を設置し、近づかないようにすることも効果的です。

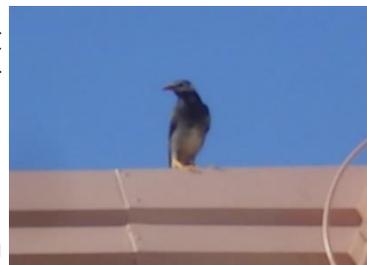


写真 ムクドリ  
*Sturnus cineraceus*

## 食中毒情報

今月は、件数としてはカンピロバクター、患者数としてはサルモネラを原因とした食中毒が最も多く発生していました。件数として2番目に多かった寄生虫は、全て今月特集として取り上げたアニサキスでした。実際にアニサキスは毎月上位にあがっているため、生魚を食べる際には注意が必要です。

今月多かったカンピロバクターは、鶏肉などの肉類が原因食になることが多く、少量の菌で食中毒が発生するタイプの食中毒菌です。主な原因の1つは、生肉に触れた手や調理器具から二次的に汚染された食品を食べることです。もう1つは、レバ刺し・たたき肉・炙り肉などの、加熱不十分な食品を食べることです。予防としては、手洗い、調理器具の洗浄・使い分け、十分な加熱調理が重要になるため、対策が十分か見直してみてください。

全国食中毒発生状況  
(6/15～7/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	感染者数
カンピロバクター	18	106
寄生虫	17	19
サルモネラ	1	108
ノロウイルス	1	34
不明・その他	6	152

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

**MARUMA MITEC**  
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所  
メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤2丁目5-11  
TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120  
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田2-15-14  
TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456  
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島960-1  
TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開234-2  
TEL：(0567)69-4080 FAX：(0567)69-4081  
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田3-5-6  
TEL：(06)6475-6550 FAX：(06)6475-6567