

魚類に由来する寄生虫性食中毒 ～クドアとアニサキス～

静岡県環境衛生科学研究所 微生物部 細菌班

青山奈都子

近年、我が国における食中毒のうち、寄生虫を原因とする事例は高い割合を占めており、特に魚介類の生食と密接に関係している。日本の食文化では刺身や寿司などの魚の生食の機会が多く、寄生虫の生活環と重なることで、食中毒が発生しやすい状況にある。本講演では、魚類に由来する寄生虫性食中毒の代表例として、クドア食中毒およびアニサキス食中毒について取り上げる。

クドア食中毒は、ヒラメの生食による食中毒として知られており、2011年にヒラメに寄生する粘液胞子虫クドア・セプテンククタータが病因物質として指定された。養殖現場での対策や検査体制の整備により一定の成果が得られているものの、近年では、クドア食中毒と同様の症状を示す事例において、ヒラメ以外の魚種から病因物質に指定されていない粘液胞子虫(クドア・イワタイ等)が検出されるケースも報告されている。

アニサキス食中毒は、寄生虫性食中毒の代表例であり、近年では病因物質別食中毒発生病件数において上位を占めている。アニサキスは多くの魚種に寄生し、内臓だけでなく筋肉に移行することがある。アニサキス食中毒の届出患者数は年間数百人で推移しているが、医療機関の受診のみで報告にあがらない例も相当数存在し、実際の患者数は年間約2万人規模とも推計されている。

本講演では、寄生虫性食中毒の予防に向けて食品事業者が魚を取り扱う現場で意識すべきポイントについて解説する。寄生虫対策は、食中毒の未然防止にとどまらず、消費者からの苦情防止や事業者への信頼確保にも直結する。食品事業者および衛生管理に携わる関係者にとって、寄生虫のリスクを正しく理解し、適切な管理と説明対応を行うための一助となれば幸いである。