

個別課題

- 1) アニサキス迅速検査法の確立
- 2) アニサキスによる日本近海魚の汚染状況の調査
- 3) すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査**
- 4) 大型商業施設で実施されるリスク低減策の科学的検証

鮮

加熱
調理用

自然環境下での成長段階で、寄生虫がつく場合があります。ご家庭で調理・お召し上がる際には、再度ご確認ください。



2 466084 003210



6084

(税込

298円
321円)

真さば 切身

保存方法 4℃以下
消費期限

20.12.11

目的

すぐに喫食可能なサバ加工品

- 加工品は内臓が取り除かれ、目視検査が行われている
- 加工品の製造工程は、調理施設や家庭での調理方法とほぼ同じ
- 加工品の汚染状況からアニサキス食中毒リスクを推計できる



RTEにおけるアニサキス汚染状況を調査

アニサキス検査法

ガラス板で切り身を挟み透過光で観察



ガラス板を外し、ピンセットで身をほぐしながら観察



ブラックライト下で観察



検出した虫体は一匹ずつDNA抽出する



アニサキス検査法

ガラス板で切り身を挟み透過光で観察



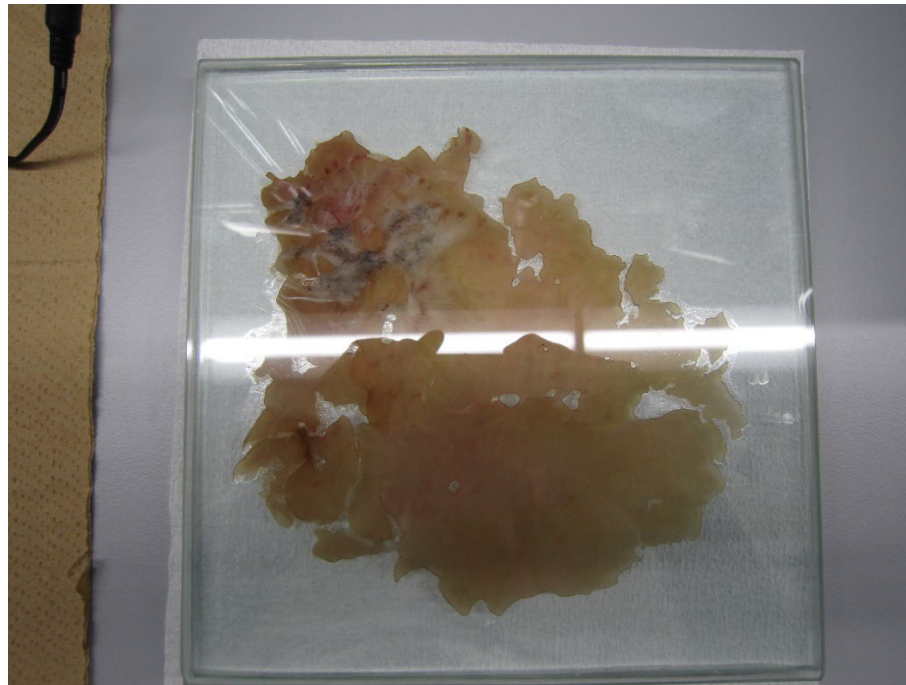
ガラス板を外し、ピンセットで身をほぐしながら観察



ブラックライト下で観察



検出した虫体は一匹ずつDNA抽出する



アニサキス検査法

ガラス板で切り身を挟み透過光で観察



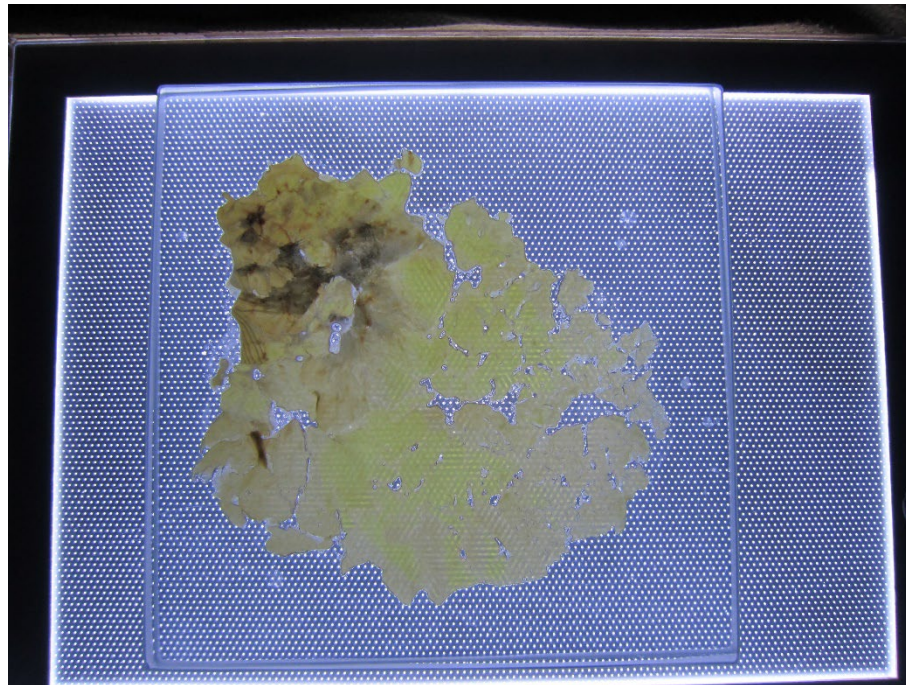
ガラス板を外し、ピンセットで身をほぐしながら観察



ブラックライト下で観察



検出した虫体は一匹ずつDNA抽出する



アニサキス検査法

ガラス板で切り身を挟み透過光で観察



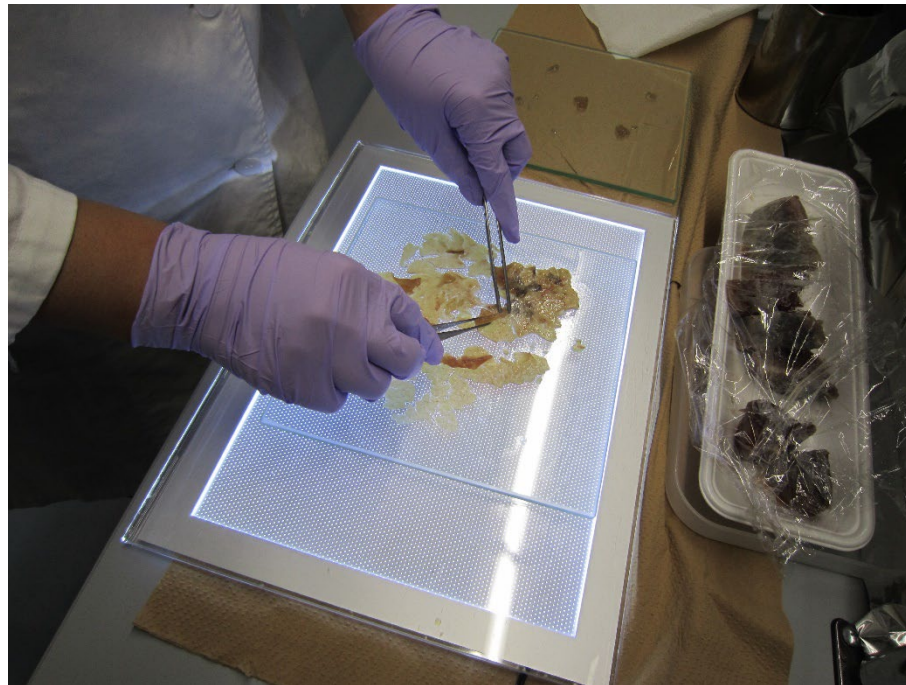
ガラス板を外し、ピンセットで身をほぐしながら観察



ブラックライト下で観察



検出した虫体は一匹ずつDNA抽出する



アニサキス検査法

ガラス板で切り身を挟み透過光で観察



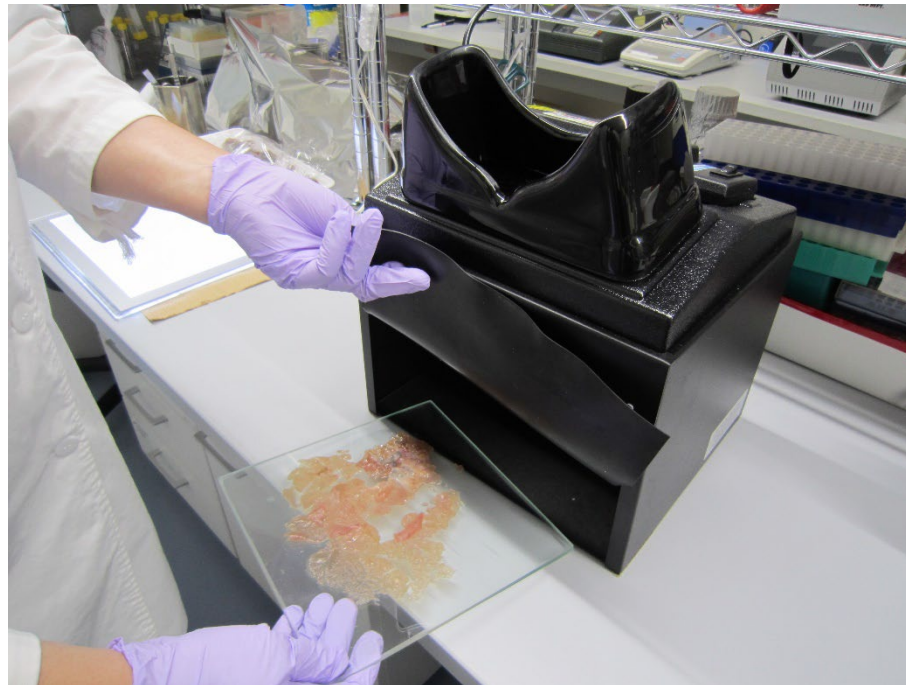
ガラス板を外し、ピンセットで身をほぐしながら観察



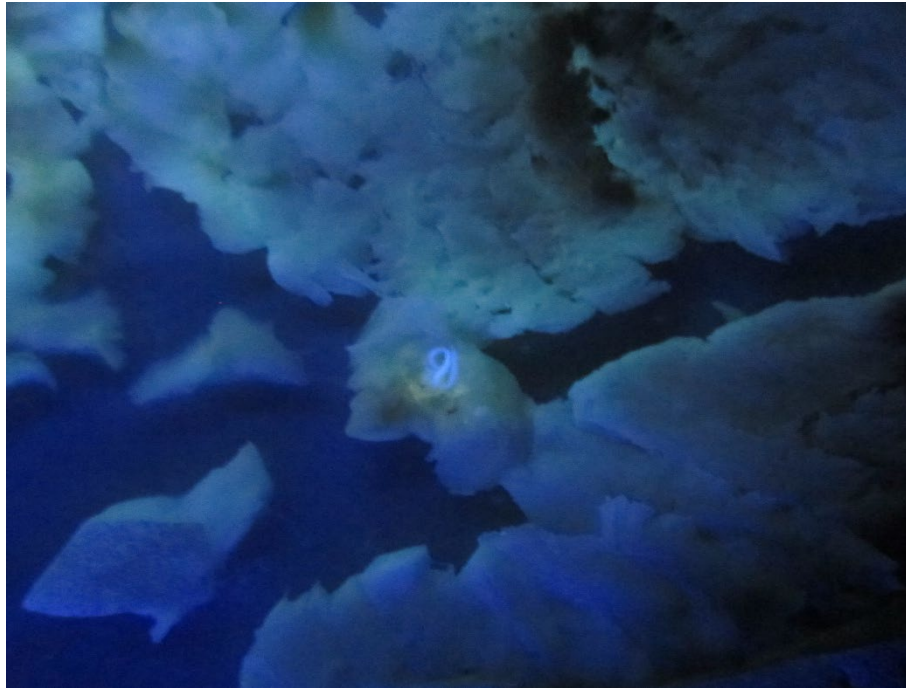
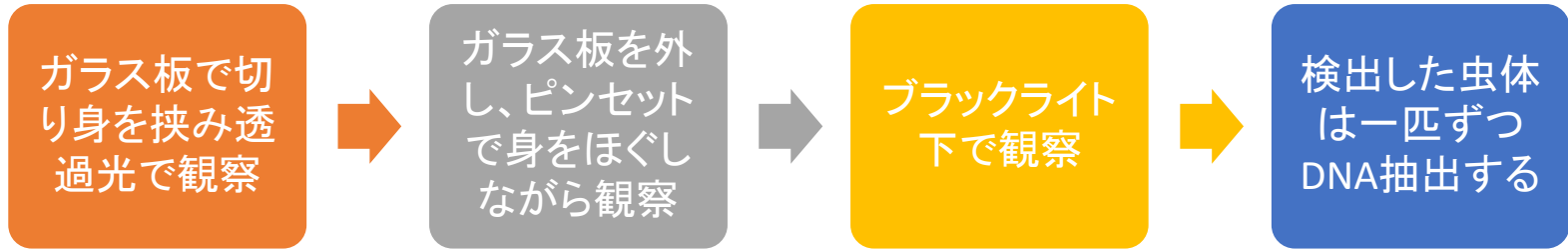
ブラックライト下で観察



検出した虫体は一匹ずつDNA抽出する



アニサキス検査法



すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

1. サバの汚染状況

	検体数	陽性検体数	陽性率	アニサキス数(生)	総アニサキス数 (生+死)	検体100gあたりの 生アニサキス数	検体100gあたりの 総アニサキス数
シメサバ	215	138	64%	3	709	0.001	3.5
刺身	33	3	9%	0	13	0.0	0.3
切り身	448	244	54%	919	3170	0.5	1.8

陽性検体のみに
着目すると

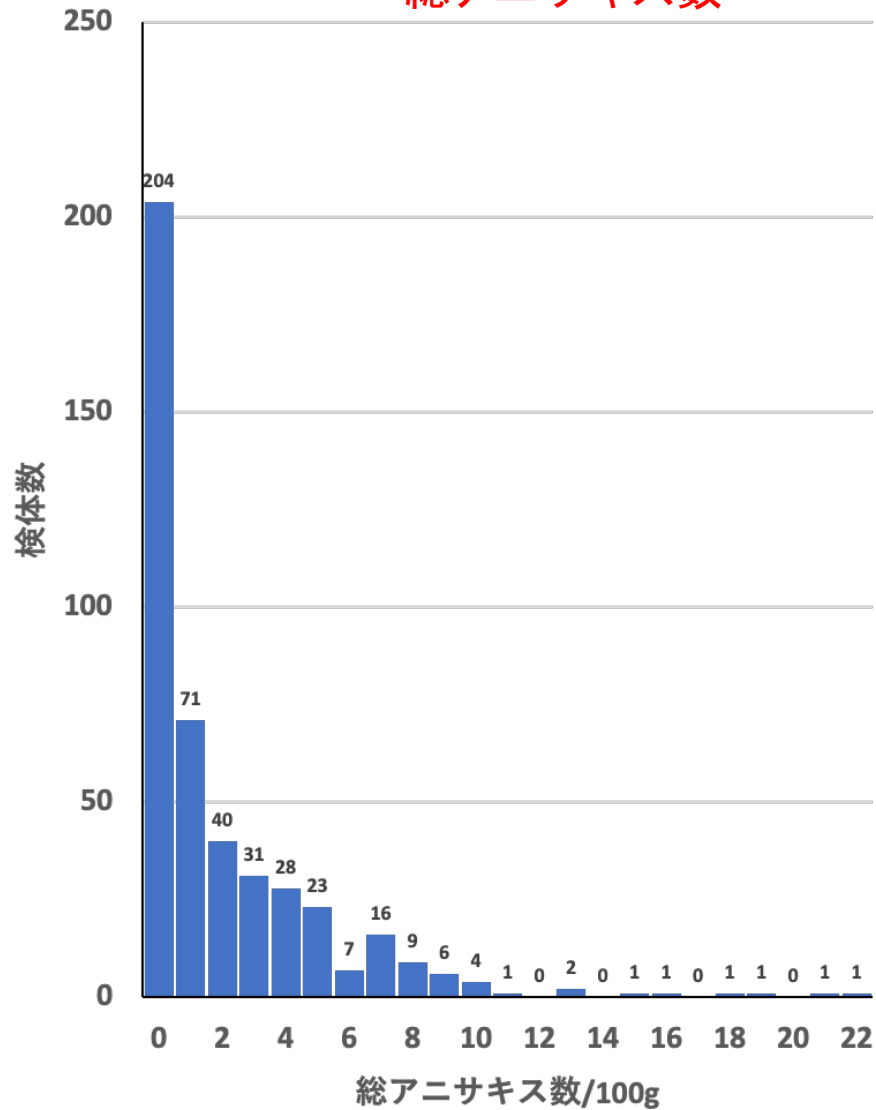


	検体100gあたりの 生アニサキス数	検体100gあたりの 総アニサキス数
シメサバ	0.02	5.6
刺身	0.0	5.2
切り身	0.9	3.1

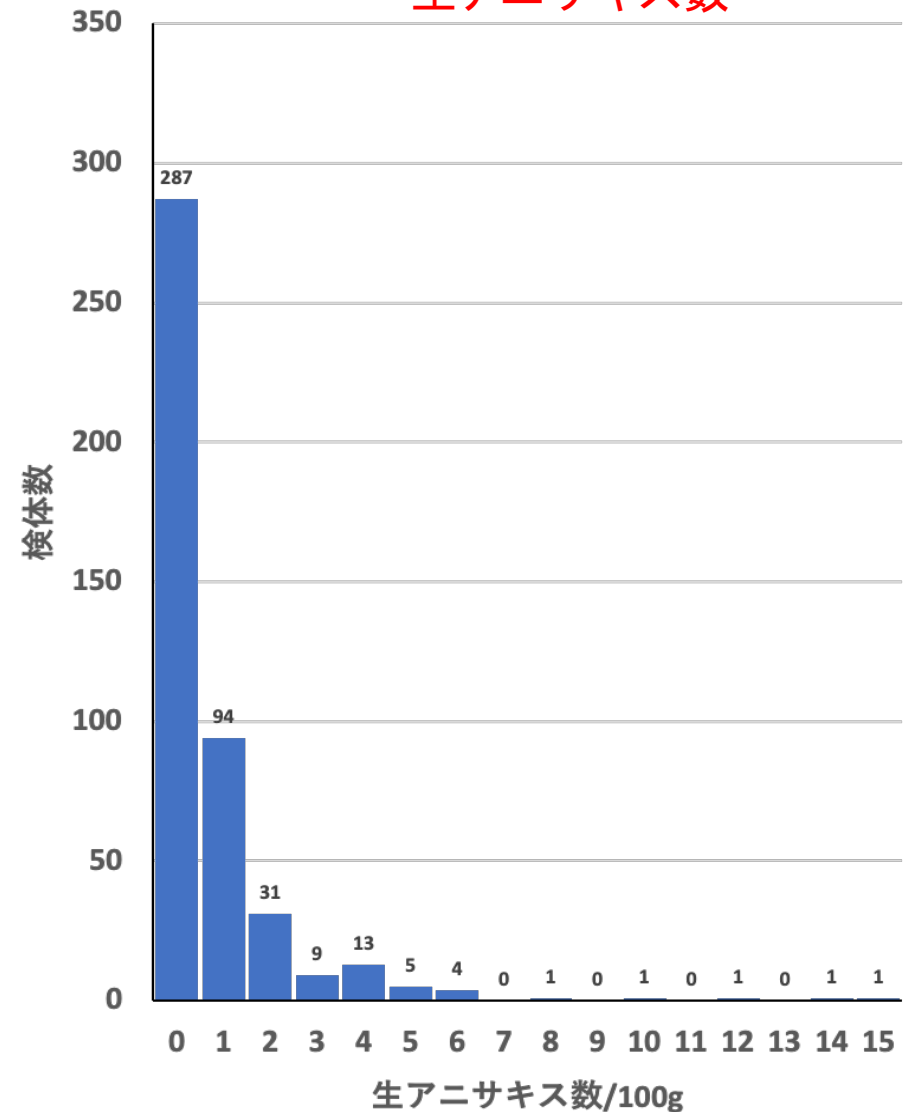
- 加工品として流通しているシメサバ、刺身は比較的安全。おそらく冷凍処理がされているのではないかと考えられた。
- 切り身からは生アニサキスが多数検出された

検出されたアニサキス数の分布

総アニサキス数



生アニサキス数



すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

2.地域別のサバの汚染状況

	検体数	陽性検体数	陽性率	検体100gあたりの 総アニサキス数	陽性検体100gあたりの 総アニサキス数
切り身 (太平洋)	234	158	68%	2.3	3.1
切り身 (日本海)	130	41	32%	0.9	3.4
切り身 (北日本)	50	36	72%	2.1	2.9
切り身 (九州地方)	29	7	24%	0.3	2.7

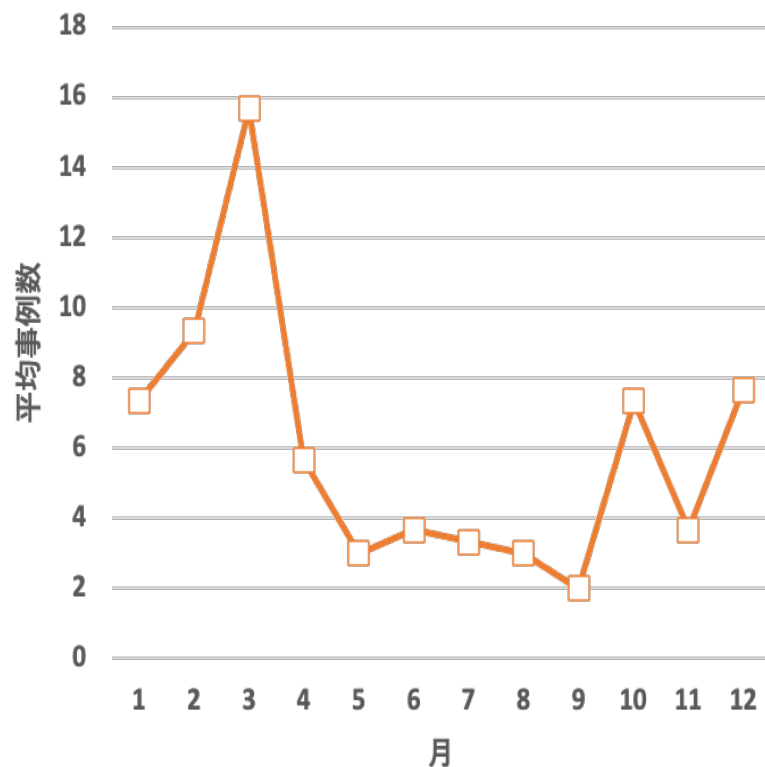
- 日本海および九州地方のサバは陽性率、検体100gあたりのアニサキス数が他の地域より低い
- 陽性検体だけに着目すると地域間の差はなくなる

産地に関わらず冷凍、加熱調理の徹底が必要

すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

3.サバと関連した食中毒事例の季節性

サバと関連した事例の月別平均事例数
(2019～2021年)



—□— サバと関連したアニサキス食中毒の平均事例数

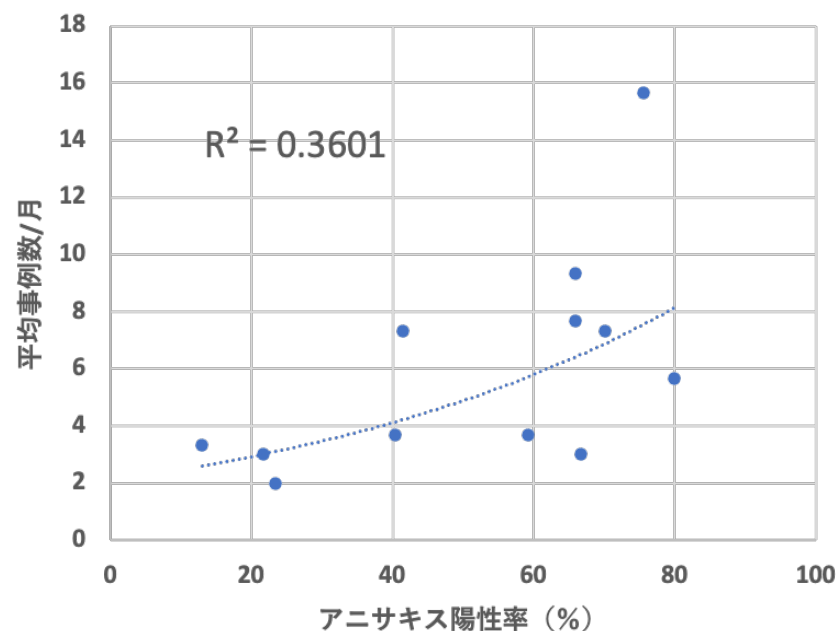
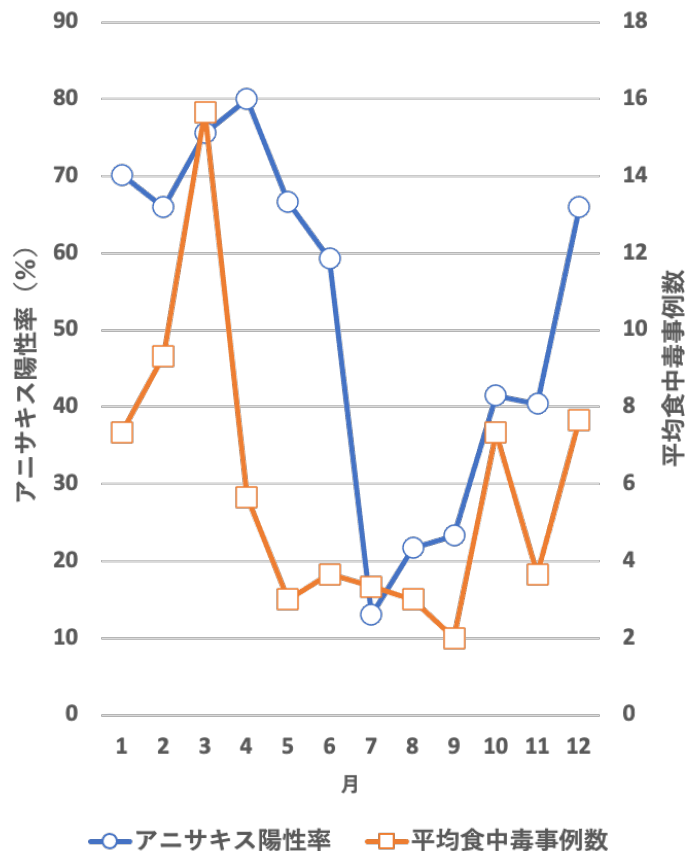
サバの汚染状況
(2019～2021年)



—□— アニサキス陽性率 —○— アニサキス数/陽性検体100g

すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

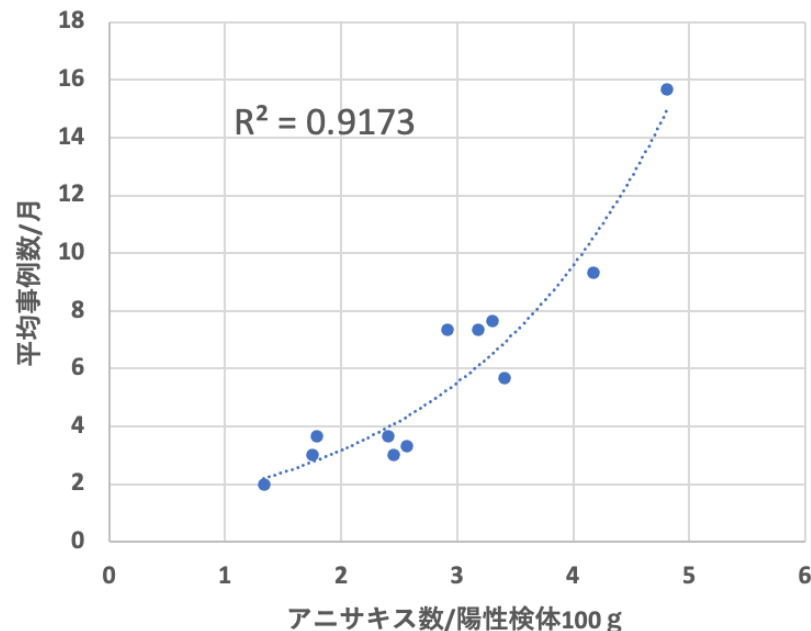
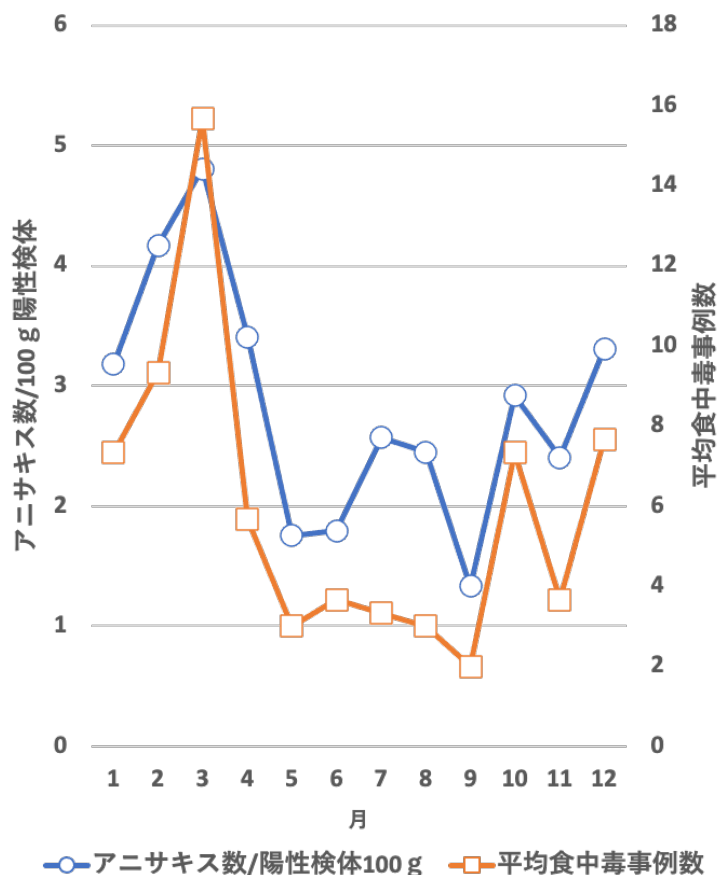
3.サバと関連した食中毒事例の季節性



サバにおけるアニサキス陽性率と月別平均事例数との相関は低い

すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

3.サバと関連した食中毒事例の季節性



陽性検体中のアニサキス数と月別平均事例数との相関は高い

アニサキス食中毒は用量依存性に発生する可能性

すぐに喫食可能な水産食品におけるアニサキス汚染状況の調査

4.サバ以外の汚染状況

	検体数	陽性検体数	陽性率	アニサキス数(生)	総アニサキス数 (生+死)	検体100gあたりの 生アニサキス数	検体100gあたりの 総アニサキス数
サーモン	453	0	0%	0	0	0.0	0.0
サンマ	101	9	9%	0	10	0.0	0.1
アジ	397	3	1%	3	3	0.0	0.0
イワシ	133	2	2%	1	2	0.0	0.0
カツオ	418	0	0%	0	0	0.0	0.0

陽性率は低く、アニサキス数も低い

加工品として流通しているこれらの食品は比較的安全と思われる