

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○原虫・寄生虫

国際連合食糧農業機関 (FAO)、FAO/世界保健機関 (WHO) 合同専門家会議の報告書(暫定版)「食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくランク付け」を公表

公表日：2012/10/24 情報源：国際連合食糧農業機関

[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/news\\_events/Parasite%20report%20final%20draft-25October2012.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/Parasite%20report%20final%20draft-25October2012.pdf)

国際連合食糧農業機関(FAO)は10月24日、FAO/WHO合同専門家会議(2012年9月3日～7日)の報告書(暫定版)「食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくランク付け」を公表した。(本報告書は暫定版であるが、食品媒介性寄生虫のランキング結果についての変更はない。)

2010年12月の第42回Codex食品衛生部会(CCFH)会議において、CCFHはFAO及びWHOに対し、寄生虫の食品及び公衆衛生に関する現在の知見を検証するよう要請した。合同専門家会議に先立ち、データ収集、データ照合などの一連の作業を行った結果、95種類の食品媒介性の可能性がある寄生虫が検討の対象として特定された。また、ランク付け手法の策定のための予備作業が行われた。これらの作業及び合同専門家会議での討議に基づき、24種類の寄生虫がランク付けの対象となった。専門家らはこれら24種類の寄生虫の感染経路を明らかにした。

専門家らは前述の24種類の食品媒介性寄生虫のランク付けのための国際的な基準を定め、それに従って個別に採点した。基準は、1.世界規模で発生する疾病の数、2.世界規模での伝播、3.急性疾病としての重篤度、4.慢性疾病としての重篤度、5.慢性化の割合、6.死亡者数、7.健康への負担増加の可能性、8.貿易との関連性、9.社会経済的影響である。疾病の重症度に関する基準(前述の3、4、5の基準)を一つの基準に統合して合計7つの基準とし、合計スコアに対する相対的重要度を反映させるために7つの基準それぞれに対して重み付けを行った。個々の基準に基づくスコアに重み付けを掛け合わせたものを合計することによって、個々の寄生虫のスコアを計算した。

合同専門家会議では、ランク付け手法が策定され、主に健康への影響に基づき実際のランク付けが行われた。食品媒介性寄生虫のランキングは以下のとおりである。(訳注:合計スコアが高い順に記載、括弧内は感染を媒介する食品)

- ・※有鉤条虫 *Taenia Solium* (豚肉)
- ・単包条虫(エキノコックス) *Echinococcus granulosus* (生鮮農産物)
- ・多包条虫(エキノコックス) *Echinococcus multilocularis* (生鮮農産物)
- ・トキソプラズマ原虫 *Toxoplasma gondii* (小型反すう動物由来肉、豚肉、牛肉、ジビエ(赤肉及び内臓))
- ・※クリプトスポリジウム *Cryptosporidium* spp. (生鮮農産物、果汁、乳)
- ・※赤痢アメーバ *Entamoeba histolytica* (生鮮農産物)
- ・※旋毛虫(トリヒナ) *Trichinella spiralis* (豚肉)
- ・肝吸虫 *Opisthorchiidae* (淡水魚類)
- ・回虫 *Ascaris* spp. (生鮮農産物)
- ・クルーズ・トリパノソーマ *Trypanosoma cruzi* (果実ジュース)
- ・※ランブル鞭毛虫(ジアルジア) *Giardia duodenalis* (生鮮農産物)
- ・肝蛭 *Fasciola* spp. (水生植物)
- ・※サイクロスポーラ *Cyclospora cayetanensis* (ベリー類、生鮮農産物)
- ・※肺吸虫 *Paragonimus* spp. (淡水甲殻類)
- ・鞭虫 *Trichuris trichiura* (生鮮農産物)
- ・※旋毛虫(トリヒナ) *Trichiura* spp. (ジビエ(野生のイノシシ、ワニ、クマ、セイウチなど))
- ・※アニサキス *Anisakidae* (海水魚類、甲殻類、頭足類)
- ・大腸バランジウム *Balantidium coli* (生鮮農産物)
- ・無鉤条虫 *Taenia saginata* (牛肉)
- ・小回虫 *Toxocara* spp. (生鮮農産物)
- ・住肉胞子虫 *Sarcocystis* spp. (牛肉、豚肉)
- ・※横川吸虫 *Heterpphyidae* (生鮮海水魚類)

・※裂頭条虫 *Diphyllobothriidae* (淡水魚類、海水魚類)

・※スピロメトラ属 *Spirometra* spp. (魚類、は虫類、両生類)

このランキングは、情報の充実、ヒト又は動物の行動変化及び気候変動などにより変わる可能性がある。

ランク付けのための各基準に対する重み付けは、個々の寄生虫のスコアとは別に計算されているため、合同専門家会議によって行われた寄生虫のスコアを利用し、個々リスク管理者の判断を反映した別の重み付けを使用することによって、別のランキングを作成することができる。

※ 印を付したものは、我が国でも対策が必要とされている食品媒介性寄生虫(関連情報参照)

このほか、我が国で対策が必要とされている食品媒介性寄生虫には旋尾線虫、大複殖門条虫、顎口虫がある。

## ○関連情報

### 厚生労働省・食品衛生調査会食中毒部会食中毒サーベイランス分科会の検討概要(平成9年9月)

食品媒介の寄生虫疾患対策について検討され、対策が必要な寄生虫及び当面取るべき対策が取りまとめられた。

#### 1. 当面の対策が必要な寄生虫

(1) 原虫類 クリプトスポリジウム、サイクロスポラ、ジアルジア、赤痢アメーバ

(2) 蠕虫類(ぜんちゅうい)

##### 1) 生鮮魚介類により感染するもの

アニサキス、旋尾線虫、裂頭条虫、大複殖門条虫、横川吸虫、顎口虫

##### 2) その他の食品(獣生肉等)により感染するもの

肺吸虫、マンソン孤虫、有鉤囊虫、旋毛虫

#### 2. 当面取るべき対策

(1) 国民及び関係者への安全な喫食方法等についての普及啓発

生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄すること。魚介類・肉類については、十分な冷凍又は加熱することが重要である。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0909/h0917-1.html>

### 国内における寄生虫が原因の食中毒事例(2011年)

#### ・アニサキスによる食中毒(アニサキス症)

原因: アニサキス類(*Anisakis* sp.)の幼虫に感染した魚介類が原因と考えられている。

症状: 胃アニサキス症: 食後2~8時間で発症することが多く、胃痛が起き、また悪心、嘔吐を伴う場合がある。他に腸アニサキス症、腸管外アニサキス症がある。

届出状況(厚生労働省調べ): 34件、35人

#### ・*Kudoa septempunctata*による食中毒

原因: *Kudoa septempunctata*に感染したヒラメが原因と考えられている。

症状: 食後数時間程度(4~8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。

届出状況(厚生労働省調べ): 33件、473名

#### ・*Sarcocystis fayeri*(住肉孢子虫)による食中毒

原因: *Sarcocystis fayeri*に感染した馬刺しが原因と考えられている。

症状: 食後数時間程度(4~8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。

届出状況(厚生労働省調べ): 2件、11名

## 寄生虫に関する情報

・食品安全委員会: ハザード情報 [http://www.fsc.go.jp/hyouka/hazard/hazard\\_index.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hazard/hazard_index.html)

・国立感染症研究所: 感染症情報センター <http://www.nih.go.jp/niid/ja/from-idsc.html>

・厚生労働省: 生食用生鮮食品による原因不明有症事例への対応について(Q&A)【*Kudoa septempunctata*による食中毒及び *Sarcocystis fayeri*による食中毒に関する情報】

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/nama\\_genin/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/nama_genin/index.html)

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/>)をご覧ください。