

## アニサキスについて

### 1 経緯

食品安全委員会が自らの判断で行う食品健康影響評価（いわゆる「自ら評価」）については、食品安全基本法や同法第二十一条第一項に規定する基本的事項において食品安全委員会の事務として規定され、平成30年度の食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定については、別添で示すフローに従い、企画等専門調査会で審議され、本年2月12日開催の第730回食品安全委員会において、企画等専門調査会の審議結果が報告された。

アニサキスについては、食品安全委員会の審議を踏まえ、評価に必要な知見が不足していると考えられること等に留意しつつ、微生物・ウイルス専門調査会にて案件を審議し今後の対応を検討することとされた。

### 2 評価指針（暫定版）について

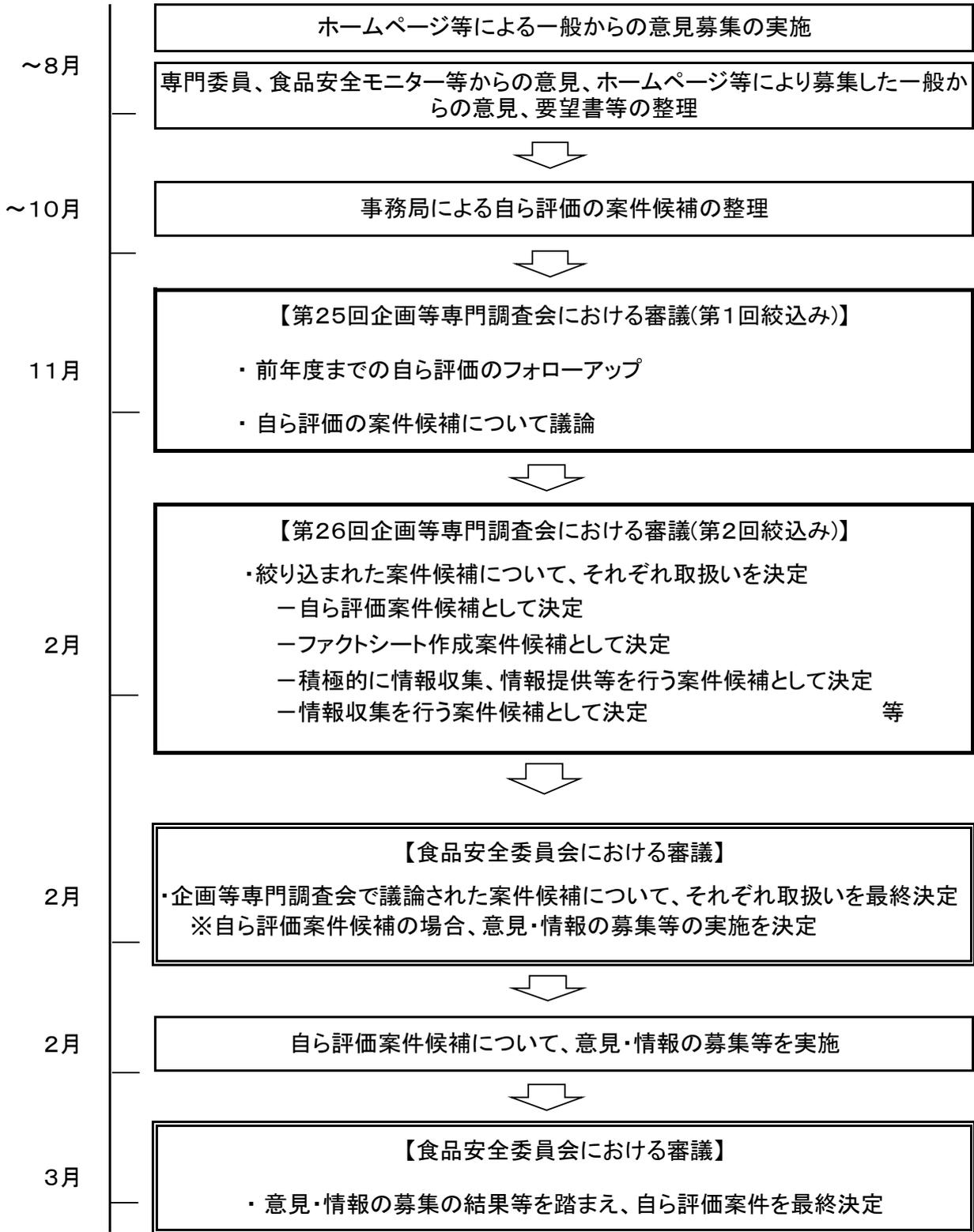
平成19年9月、微生物・ウイルス専門調査会で審議された「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）食品安全委員会」（以下、「評価指針」という。）が公表された。この評価指針においては、自らの判断により食品健康影響評価を行う場合、問題の探知と認識・根拠となる情報よりリスクプロファイルを作成し、その内容に基づき、総合的にリスク評価案件の優先順位を決定することとされている。

#### ※食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* ～

- ✓ 対象とした微生物・食品の組合せ
- ✓ 対象病原体の関連情報
- ✓ 対象病原体による健康危害解析
  - ・引き起こされる疾病の特徴
  - ・用量反応関係
  - ・食中毒発生状況
- ✓ 食品の生産、製造、流通、消費における要因
- ✓ 対象微生物・食品に対するリスク管理の状況
- ✓ リスク評価の状況
- ✓ 問題点の抽出、今後の課題

### 平成30年度「自ら評価」案件の決定までのフロー



※ 企画等専門調査会における審議後、必要に応じ、事務局においてリスク管理機関等の関係者への説明や評価サイド(専門調査会を含む。)の考え方の整理を行う。

平成30年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補に関する  
企画等専門調査会における審議結果について

	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	メチル水銀	将来的に再評価を行う可能性も考慮しながら情報収集を行う	○ リスク管理機関の考えや対応を注視しつつ、出生後のばく露への影響の程度を科学的に示すことを含め将来的に再評価を行う可能性も考慮して情報収集を行う必要がある。
2	アニサキス	評価案件候補と考えられるが、食品安全委員会において取扱いについて審議する	○ 発生件数が増加していること等を踏まえると、「自ら評価」の案件候補と考えられる。 しかし、評価に必要と考えられる知見が不足していること等に留意しつつ、食品安全委員会で取扱いについて審議なされることが適当である。
3	魚・魚加工品中のヒスタミン	積極的な情報収集及び情報提供を行う	○ 具体的なリスク管理に資するような知見・情報の積極的な収集及び提供を行う。

※案件候補については、食品安全モニター、専門委員、外部募集等を通じて8件の提案が寄せられ、第25回・第26回企画等専門調査会で調査審議を行った。

●アニサキス

(1) 要請内容	(2) 危害要因に関する情報	参考情報							(10) 提案者等 (情報源)	(11) 要請形式 (※)									
		(3) 健康被害 発生の情報	(4) 健康被害 発生のお その情報	(5) 食品 健康 影響 評価	(6) リスク管理措置等	(7) 過去の 調査審議	(8) 技術的困難性	(9) 備考											
<p>【提案者等が記載した内容】</p> <p>我が国の食品衛生法には寄生虫に関する規格基準はなく、一方でアニサキス食中毒は食中毒統計の事件数で第2位にある(2017年)。</p> <p>和食はユネスコの世界文化遺産に指定され、寿司・刺身は我が国を代表する料理なので、アニサキスの危害評価は必須である。</p>	<p>【提案者等が記載した内容】</p> <p>・アニサキス虫体が胃に潜入して激しい腹痛を起こす。アレルギーを原因とした劇症型アニサキス症も発生している。</p> <p>・日本近海で漁獲される魚介類のほぼすべての種類に寄生している。寿司や刺身を喫食して食中毒が発生している。</p> <p>・市販魚介類にアニサキスの寄生をしばしば認める。</p> <p>・食品衛生法施行規則でアニサキスは食中毒の病因物質に指定されたが、逆に事件数は増加の一途にある。</p>	<p>【提案者等が記載した内容】</p> <p>感染源はサバだけでなくサンマも重要と分かってきた。さらに今年にはカツオを原因とした食中毒が激増(厚生労働省食中毒統計(速報))。</p> <p>【食中毒統計】 (アニサキス) 事件数・患者数</p> <table border="1"> <tr> <td>平成29年</td> <td>230件</td> <td>242名</td> </tr> <tr> <td>平成28年</td> <td>124件</td> <td>126名</td> </tr> <tr> <td>平成27年</td> <td>127件</td> <td>133名</td> </tr> </table>	平成29年	230件	242名	平成28年	124件	126名	平成27年	127件	133名			<p>【提案者等が記載した内容】</p> <p>厚生労働省から自治体に対して、冷凍による食中毒予防の通知が出ているが、事件数は激増。米国やEUでは魚の冷凍に定めがある。</p> <p>【厚生労働省】</p> <p>①各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえ、国内に流通する食品や飲食店等の監視指導を食品衛生法に基づき実施。</p> <p>②ホームページで事業者に向けて、鮮度が高いものを使用すること、調理の際には目視でアニサキスを除去するとともに、必要に応じて、冷凍(-20℃で24時間以上)、加熱(70℃以上又は60℃なら1分)等するよう注意喚起。 <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html</a></p> <p>③食品媒介の寄生虫疾患対策等について(平成9年9月22日付け厚生省食品保健課長・乳肉衛生課長名通知)により、当面とるべき対策として、魚介類については、十分な冷凍または加熱することが重要であることを普及啓発するよう通知。 <a href="https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta6006&amp;dataType=1&amp;pageNo=1">https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta6006&amp;dataType=1&amp;pageNo=1</a></p> <p>【農林水産省】</p> <p>①アニサキス症を含む寄生虫による食中毒について、ホームページで注意喚起(平成26年) <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html</a></p> <p>②アニサキスのリスクプロファイルを公表(平成29年6月2日) <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/170602_anisakis.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/170602_anisakis.pdf</a></p>	<p>平成23年 平成27年(アニサキスのアレルゲン)</p> <p>ファクトシート(平成26年12月9日作成、平成30年3月12日更新) <a href="http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf">http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf</a></p>		<p>リスクの潜在性等(汚染実態(生産・流通・販売))や用量反応評価に関する知見等が不足している。</p> <p>また、食中毒については、適切なリスク評価等の実施に当たり考えるリスク管理の方法を考慮することが望ましいなどそのアプローチが難しいことから、専門家による評価方針等の精査が必要と考える。</p>	専門委員	③
平成29年	230件	242名																	
平成28年	124件	126名																	
平成27年	127件	133名																	

(1) 要請内容	(2) 危害要因に関する情報	参考情報							(10) 提案者等 (情報源)	(11) 要請形式 (※)
		(3) 健康被害 発生の情報	(4) 健康被害 発生のお その情報	(5) 食品 健康 影響 評価	(6) リスク管理措置等	(7) 過去の 調査審議	(8) 技術的困難性	(9) 備考		
					<p>&lt;海外&gt;</p> <p>【Codex委員会】 魚及び魚製品の実施規則等において、アニサキスは中心部の加熱(60°Cで1分)又は冷凍(-20°Cで24時間)で死滅し、生食の場合、中心温度-35°Cで15時間、又は-20°Cで7日間冷凍により、全寄生虫が死滅するとしている。また、アニサキス幼虫が内臓から筋肉に移行するのを防ぐために、速やかに内臓を除去することが効果的としている。</p> <p>【米国食品医薬品庁(FDA)】 生食用の魚について、-20°C以下で7日間の冷凍・貯蔵、-35°C以下で冷凍固化したのち-35°Cで15時間貯蔵、又は-35°C以下で固化させたのち-20°Cで24時間貯蔵する処理で、寄生虫の死滅に効果的としている。</p> <p>【欧州連合(EU)】 委員会規則の衛生管理基準では、海産魚類の視覚による寄生虫検査を義務付け、生食用の海産魚に関して冷凍処理(-20°C以下で24時間以上、又は-35°C以下で15時間以上)を指示している。ただし、養殖魚については、例外規定を設けている。中心温度60°Cで1分以上加熱する海産魚製品については、冷凍処理は必要要件ではない。</p>					