

アニサキスについて

1 経緯

アニサキスは、第26回企画等専門調査会（平成31年2月4日開催）における審議の結果、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¹の案件候補に選定され、平成30年（2018年）2月12日開催の第730回食品安全委員会において、「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。

その後、第78回微生物・ウイルス専門調査会（平成31年3月4日開催）における審議の結果、アニサキスの知見をしっかりと集める方向で進め、知見等を収集した上で、リスクプロファイルの作成を進めることとなった。

2 リスクプロファイル作成に向けた調査研究について

- ・令和元～3年度食品健康影響評価技術研究「アニサキス汚染実態調査及びリスク低減策の評価に関する研究」（終了）
 - アニサキス迅速検査法の確立
 - アニサキスによる日本近海魚の汚染状況の調査
 - 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
 - 大型商業施設で実施されるリスク低減策の科学的検証

- ・令和4年度食品健康影響評価技術研究「アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究」（実施中：令和5年度末終了予定）
 - 人工餌を用いた養殖によるアニサキス低減効果の検証
 - サバの部位別寄生状況の調査
 - サバの脂肪とアニサキス寄生状況の相関性に関する調査
 - アニサキス食中毒事例における原因食材の同定法の開発

3 食中毒発生状況について

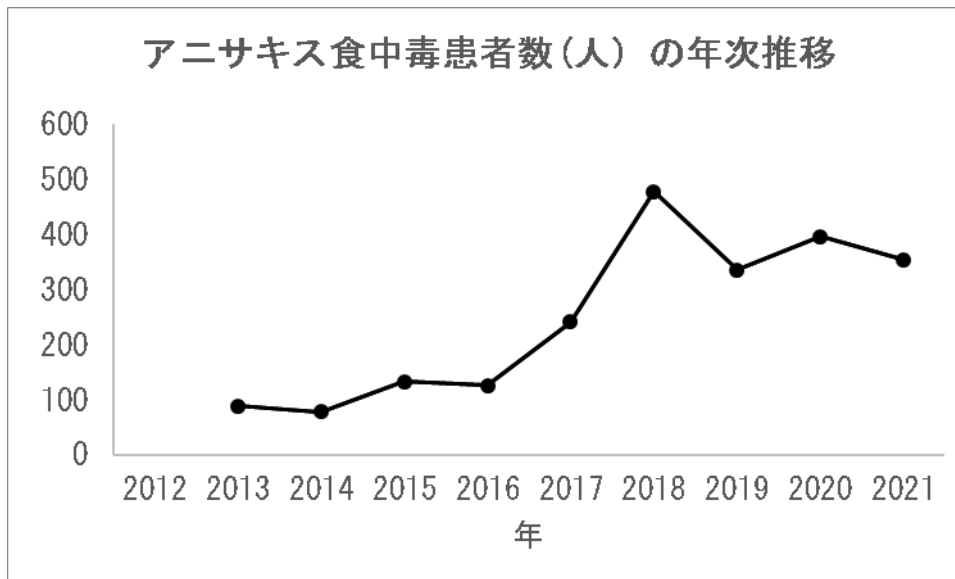
アニサキス食中毒は、平成25年（2013年）1月に厚生労働省の食中毒事件票の病因物質に追加された（食品衛生法施行規則の一部改正）以降も、食中毒発生報告件数が増加傾向にあり、厚生労働省の食中毒統計によると、令和3年（2021年）に国内で報告された食中毒発生件数全体の48%（344件/717件）を

¹ 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ている。

占めており、アニサキスは病因物質別食中毒発生件数の第1位となっている。

食中毒発生状況（厚生労働省食中毒統計より数値を引用、作成。）

年	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
件数（件）	88	79	127	124	230	468	328	386	344
患者数（人）	89	79	133	126	242	478	336	396	354



※アニサキス食中毒患者数は近年では年間 300 人以上発生している。

4 食品健康影響評価のためのリスクプロファイルの項目(案)

- ・対象とする寄生虫・食品の組み合わせ
- ・対象病原体の関連情報
- ・対象病原体による健康被害解析（アレルギーも含む）
- ・引き起こされる疾病の種類
- ・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
- ・対象寄生虫・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

5 検討事項

- ・リスクプロファイルの作成、作業の進め方について