

アニサキスのリスクプロファイル（案）作成について

1. 経緯・作業方針等

- ✓ 第88回微生物・ウイルス専門調査会（令和4年11月30日開催）における審議の結果、アニサキスのリスクプロファイルの作成に係る具体的な議論を進めることとなり、専門委員から了承後、大西専門委員、春日専門委員、熊谷専門委員、久枝専門委員、横山専門委員、豊福専門参考人及び小坂専門委員が起草委員に指名された。
- ✓ リスクプロファイル(案)には、国内外の公表論文・データを中心として、ハザード関連情報、食中毒発生・感染症発生動向、汚染状況、リスク低減策、リスク管理措置、リスク評価の状況等及び食品健康影響評価技術研究等の成果を盛り込む予定。最後に、現状を踏まえた「問題点の抽出と今後の課題」を整理する。
- ✓ 全体構成（目次）については、基本的に、食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会にてこれまで作成した他のリスクプロファイルと同様とし、目次（案）に沿って、項目毎に草案の作成を進める。現時点の目次(案)については、資料3を参照。
- ✓ リスクプロファイル(案)の作成に係る全体的な流れを確認した上で、第1章「はじめに」、第2章「対象とする寄生虫・食品の組み合わせ」及び第3章「対象病原体の関連情報」までを中心に議論を行う。
- ✓ 調査会における議論を踏まえ、起草委員による第1章から第3章までのリスクプロファイル（案）の作成を進めるとともに、第4章以降についても起草委員による草案作成作業を行う。

2. アニサキスリスクプロファイル作成に係る起草会議（令和5年4月12日開催）における主なご意見等

（1）評価対象について

英語表記の「Anisakidae」は「アニサキス科」であり、アニサキス科の中にアニサキス亜科、ラフィドアスカリス科が含まれる。評価対象は、「アニサキス科の寄生虫」として広く受けた方が今回のリスクプロファイルには適切ではないか。

対象とする食品は、イカ等も原因となること、及びアニサキスアレルギーも考慮し、「当該アニサキスが寄生した魚介類及び／又は魚介類製品」とする。

（2）リスクプロファイルにおける「アニサキス」の用語の使い分けについて

論文などを参照して情報を記載する場合に、細かく表記するものについては、*Anisakis simplex sensu stricto*のように記載して合わせると良いのではないかと。ただし、今回のリスクプロファイルで対象とするものについては、一般的にアニサキスといえはいろいろなものが含まれるという形で、「アニサキス」として記載することでもいいのではないかと。

（3）アニサキスの形態・特徴について

幼虫、成虫の大きさや組織構造もわかりにくいため、写真や図等を活用してはどうか。

（4）生活環について

人の健康被害に関連する発育ステージのものだけではなく、ハザードとしての卵から成体へと、生活環全体が明らかとなるような図を示してはどうか。宿主についての情報をどこまで記載するは検討が必要であるが、適宜脚注等を使用して情報を精査して記載してはどうか。

（5）不活化効果・検出法・同定法の整理について

不活化、駆虫剤の使い分け、食中毒の探知・食中毒の予防としての虫体の検出方法と、知見や改良法としての同定法の整理をして記載すべき。なお、不活化方法として挙げている「パルス電流」については、日本の研究者だけではなく、最近スペインの研究者からも同様の論文として報告されたことから、知見を追加する。