

アニサキスのリスクプロファイル（案）作成に係る検討事項等

項目案	頁	方向性と対応／ 検討事項
1.はじめに	P2 L1～	<ul style="list-style-type: none"> ・アニサキスリスクプロファイルの作成の経緯と背景について概説。 -食中毒発生件数は増加傾向にあること -食品安全委員会、専門調査会における審議状況 -食品安全委員会が実施する研究事業について <p><u>→背景・経緯について追加すべき事項について</u></p>
2.対象とする寄生虫・食品の組合せ	P2 L19～	<ul style="list-style-type: none"> ・「本リスクプロファイルにおいては、アニサキスはアニサキス科の幼虫を指し、日本国内の食中毒統計の集計対象となるような、人の健康に悪影響を及ぼしアニサキス症の原因となるアニサキスを対象とする。」 <p><u>→対象ハザードを現状の日本におけるヒトへの健康影響を中心に考える方向性について</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「対象とする食品は、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。」 <p><u>→対象食品を、生食としての魚介類のみならず、アレルギーも考慮して、加工品（加熱製品、缶詰等も含む。）を包含すべく、「魚介類及び/又は魚介類製品」とすることについて</u></p>
3.対象病原体の関連情報（分類、形態、生活環、増殖、運動性、不活化効果、検出方法等）	P3 L10～	<p>分類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキス科 (Anisakidae)、アニサキス属 (<i>Anisakis</i> I型とII型 Berland 1961 の分類がメジャー)、シュードテラノバ属 (<i>Pseudoterranova decipiens</i>) と大分類から小分類まで記載。8属46種で構成されていることを記載。 <p><u>→現時点では、「The Anisakidae family is made up of eight different parasitic genera and 46 different species」Hernández (2020年 Animals) らの論文記述に基づいて8属46種と記載している。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキス属線虫として知られている9種のうち6種 (<i>Anisakis simplex sensu stricto</i>、<i>Anisakis pegreffii</i>、<i>Anisakis berlandi</i>、<i>Anisakis typica</i>、<i>Anisakis ziphidarum</i>、<i>Anisakis</i>

nascettii) のアニサキス幼虫が I 型幼虫に分類される。

→上述の参照に基づき、6種と記載。

※これらの分類に係る情報で、他に追加すべき情報の有無について

形態・大きさ

・【形態・大きさ】L3 幼虫は通常 2～3 cmとされることその他、*A. simplex*、*A. physeteris*、*A. decipiens* の大きさの違い、成虫と幼虫の大きさの違いを記載。形態の特徴についても記載。

→他に記載すべき事項があるか否か。また、文章のみではイメージしにくい場合、例えば写真・図等の提供が得られた場合に、視覚化するためにも掲載することとしてはいかがか。

生活環

・【宿主について】クジラ、イルカ、アザラシ等海産哺乳動物が終宿主、オキアミを中間宿主とする。オキアミの体内で脱皮し、第 3 期幼虫に成長する。さらに、終宿主がオキアミを捕食し、アニサキスは終宿主の胃で第 4 期幼虫を経て成虫へと成長。第 3 期幼虫 (L3) が人体内で胃や腸に穿入することでアニサキス症を発症することがあるが、ヒト体内では L4 に成長して成虫になることはない。

→宿主の情報をどこまで詳細に記載すべきか。

→終宿主とされる海産哺乳動物における寄生場所等、わかりやすく情報を入れる方向でいかがか。

・【生活環のイメージ図】

→食品安全委員会クレジットのファクトシートの図や、利用可能な海外情報等を用いて、生活環のイメージ図を作成する方向でいかがか。

不活化効果

・①冷凍条件、②加熱条件、③pH・塩分濃度等に対する抵抗性、④駆虫剤等、⑤その他の駆虫方法について、パルス電流も含めて、収集した最新の知見を記載。

	<p><u>→情報の過不足について。</u></p> <p>検出方法（検査法）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検査指針に記載されている従来からの方法を中心に記載。 <p><u>→記載の過不足について</u></p> <p>同定方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大西先生の研究事業成果の PCR を用いた迅速検査法についても例示。文献情報から MRI 等を用いた検出法も幅広く記載。 <p><u>→記載の過不足について</u></p> <p><u>・「3.対象病原体の関連情報」全体を通じて、追加すべき知見等について</u></p>
4章以降の記載について	<u>→資料3の目次(案)を踏まえ、全体としてリスクプロファイルに記載しておくべき事項等について</u>
9. 問題点の抽出、今後の課題	<現状の整理>、<問題点の抽出>、<今後の課題>といった項目で整理し、食品健康影響評価の実施において不足する知見、検討すべき課題等の洗い出しを行う予定。