

アニサキス症(概要)

ファクトシート

《作成日：平成26年12月9日》

1. アニサキス症とは

アニサキス症は、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症です。アニサキスは、アニサキス亜科幼虫(Anisakidae)の総称で、イルカ、クジラ、アザラシなどの海洋に生息する哺乳類を終宿主とし、これらの胃に寄生する線虫です。主に *Anisakis simplex*、*Pseudoterranova decipiens*、*A. physeteris* という種がアニサキス症の原因となります。この中で、*Anisakis simplex* は *A. simplex sensu stricto*、*A. pegreffii*、*A. simplex C* の3種に分類されます。このうち、*A. simplex sensu stricto* と *A. pegreffii* は人体寄生性であることが確認されています。虫体の多くは、長さが2~3cm、幅は0.5~1mmぐらいで、白色で少し太い糸のように見えます。

アニサキス症は、それらが寄生した部位によって、胃アニサキス症、腸アニサキス症、腸管外アニサキス症に分けられ、ほとんどは胃アニサキス症です。アニサキス症の原因となる寄生虫の種を特定できたのは1963年ですが、この疾病はそれ以前からあったと考えられています。日本では、70年代以降になって内視鏡検査の普及とともに虫体の摘出が可能となり、発生している実態が把握できるようになってきました。

アニサキスは、海水中で卵が孵化し、オキアミ(第1中間宿主)に食べられて第3期幼虫となります。これを海産魚やイカ(第2中間宿主)が食べると第3期幼虫のままですが、海産哺乳類(終宿主)が食べると、体内で成虫となります。ヒトは、海産魚やイカを食べてアニサキス症を発症しますが、ヒトの体内はアニサキスにとっては好適ではないことから、ほとんどは第3期幼虫のまま(一部は一度脱皮した第4期幼虫)にとどまります。

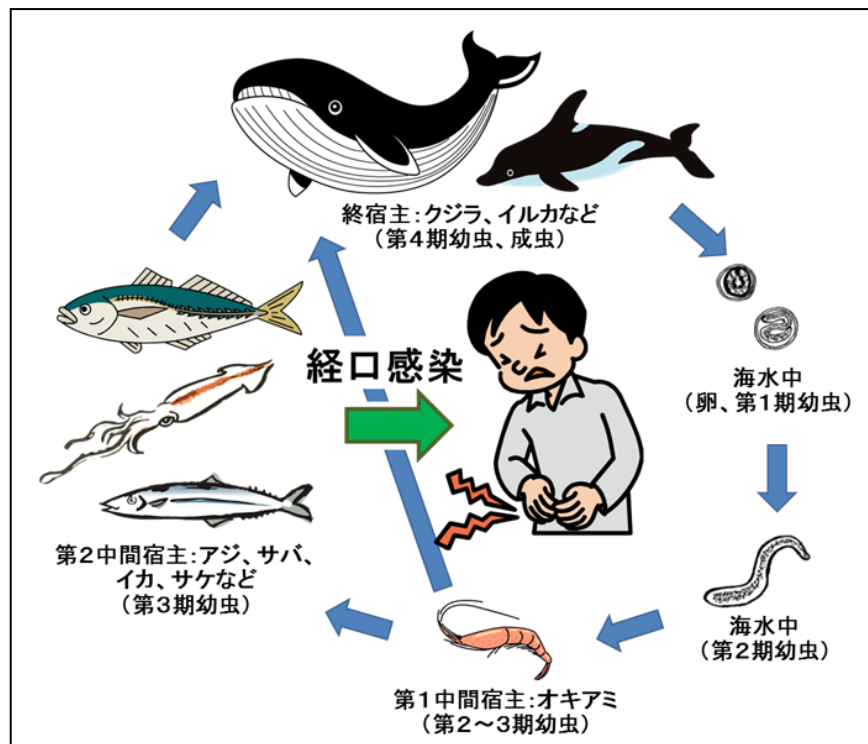


図 アニサキスの生活史

国内のアニサキス症の原因食品は、北海道を除き、さば類が最も多く、これ以外では西日本や関東では、いわし類、かつお類等、東北から北海道では、さけ類、いか類、サンマなどが報告されています。太平洋側を産地とするマサバには *A. simplex sensu stricto* が多く、東シナ海・日本海産のマサバには *A. pegreffii* が多いことが知られています。*A. simplex sensu stricto* は *A. pegreffii* に比べて、内臓から筋肉への移行率が高く、保存温度が上がることで、より筋肉部に移行しやすいことがわかっています。

2. ヒトに対する影響

アニサキス症は世界中でみられ、魚介類を生で食べることで感染します。季節的には12~3月の寒期に多くなっています。魚介類の生食後、1時間から2週間で発症し、感染から約3週間以内で自然に消化管内から消失します。通常幼虫1匹で発症します。

急性胃アニサキス症は、アニサキスが寄生した魚介類を生で食べて数時間後から十数時間後にみぞおち(心窩部、しんかぶ)の激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。急性腸アニサキス症は、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状などを示します。これらの急性の症状は、アニサキスが、胃壁、腸壁に刺入することで生じます。また、アニサキスの再感染によるアレルギー反応が関係している場合もあると考えられています。

緩和型(慢性)アニサキス症は、自覚症状を欠く場合が多く、胃壁や腸壁に肉芽腫(にくがしゅ)が発見されて、摘出された肉芽腫内部に虫体の断片が見つかることで診断を確定する例が多くなっています。

死亡例は報告されていませんが、全身性のショックを引き起こすこともあり、注意が必要です。治療は、虫体を摘出することが最も効果的で、急性の症状にはアレルギー症状の緩和措置も重要という報告があります。

アニサキスを原因とする食物アレルギーは日本やスペインで報告されています。

3. 予防方法

アニサキスは60°Cで1分、70°C以上では瞬時に死滅します。冷凍処理によりアニサキス幼虫は感染性を失うので、魚を-20°C以下で24時間以上冷凍することは有効です。酸には抵抗性があり、シメサバのように一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても死ぬことはありません。加熱調理するか、十分に冷凍してから調理することが効果的です。

アニサキスは、寄生している魚介類が死亡すると、とどまっていた腹腔内(内臓)から筋肉部位に移動することが知られています。よって漁獲後は速やかに内臓を除去することが有効です。また調理の際にはアニサキスを目視で確認することも有効です。

4. 国内の状況

平成25年(2013年)1月1日から、厚生労働省の食中毒事件票の病因物質にアニサキスが追加され、独立して報告されるようになりました。近年の食中毒事例のうち、アニサキスが病因物質と判明もしくは推定されたものは以下のとおりです。

表 2006～2013年のアニサキスによる食中毒発生状況

年	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
事件数	5	6	14	16	28	32	65	88
患者数	5	6	14	18	29	33	71	89

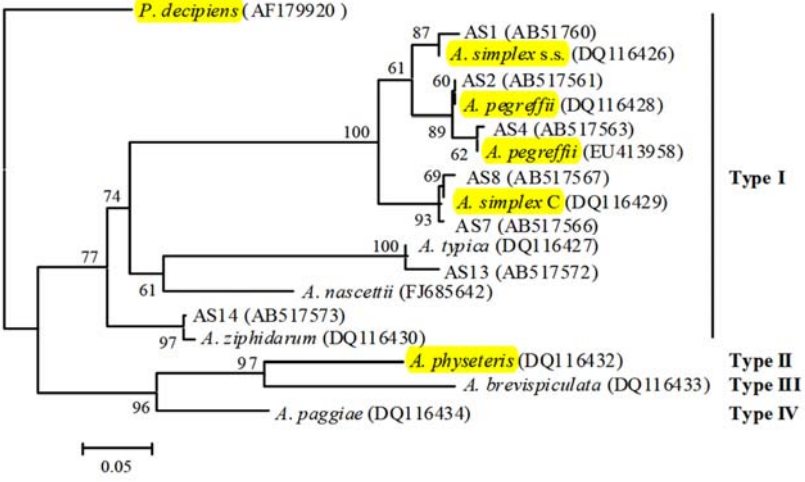
資料:厚生労働省

5. 諸外国の状況

アニサキス症が初めて文献に登場したのは1876年にグリーンランドの研究者によってですが、1950年代及び1960年代にはオランダで塩漬けニシン(green herring)を摂取したヒトの発症が数多く報告されるようになりました。イタリアでは、ヨーロッパアンチョビー(モトカタクチイワシ)の調査において、その約2.3%がアニサキスを保有しており、1.0%が *A. pegreffii*、次いで、0.7%が日本ではほとんど見られないアニサキスの1種である、*Hysterothylacium aduncum* を保有していたとの報告があります。

コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)は、「魚及び魚製品の実施規則」において、製品中の寄生虫の駆除に効果のある手法を示しています。米国食品医薬品庁(FDA)は、魚類及びその製品の管理対策として、業者向けのガイダンスで冷凍及び保管工程を示しています。欧州では、2010年に欧州食品安全機関(EFSA)により、アニサキスのリスク評価が行われ、2011年12月から、生食(ほぼ生食を含む。)又は冷燻製の魚と軟体動物類については、寄生虫を駆除するために、一定の冷凍処置を義務付けています。

ファクトシート(アニサキス症)

項目	内容	参考 文献
	アニサキス アニサキス亜科幼虫 (Anisakidae) ・ <i>Anisakis simplex</i> ・ <i>Pseudoterranova decipiens</i> ・ <i>Anisakis physeteris</i>	1
1.名称/別名	 <p>アニサキス種の関連性を、ミトコンドリア DNA の cox2 遺伝子配列に基づき、詳細に調査した系統樹</p>	40
2.概要(用途、汚染経路、汚染される可能性のある食品等も記載)	<p>アニサキス類の成虫は、クジラやイルカ、又はアザラシなどの海産哺乳類の胃に寄生している。虫卵は糞便とともに海中に放出され、オキアミなどの甲殻類を中間宿主として第3期幼虫に発育する。幼虫を宿すオキアミが多くの種類の魚やイカに摂食されると、新しい宿主の体内で第3期幼虫のまま留まって寄生を続ける。そしてこれらが本来の終宿主である海産哺乳類に摂食されると、幼虫は胃内で成虫となり生活史は完結する。ところが、本来の宿主ではないヒトがこれらの海産魚やイカを生食した場合、幼虫は生きたまま摂取され、胃壁や腸壁に侵入するところとなってアニサキス症の病原となる。</p> <p>アニサキス症の原因となるものは、<i>A. simplex</i>、<i>A. physeteris</i>、<i>P. decipiens</i> の3種が重要でヒトへの感染はこれらの第3期幼虫による。</p> <p>生きたまま経口的に摂取されたアニサキス幼虫が、胃壁や腸壁に侵入したときにアニサキス症が起きる。その発症部位によって、胃アニサキス症、腸アニサキス症、腸管外アニサキス症に分けられる。</p> <p>ヒトの感染症としては、幼虫が感染し成虫までの発育に至らず障害を引き起こすことから、幼虫移行症のひとつと認識されている。</p> <p>主な感染経路： 待機宿主である海洋性の魚介類に広く幼虫(3期幼虫)が寄生しており、この幼虫を経口的に取り込むことによりヒトへの感染が成立する。 二次感染の有無：なし</p> <p>感受性集団の特徴 生または未処理の海産物の消費者。</p> <p>発症菌数(発症虫数) アニサキス症は、虫体1隻の感染であっても発症する危険性がある。</p>	2 1 1 3 1 4 1

項目	内容	参考文献
	従来、形態学的特徴から、 <i>Anisakis simplex</i> とされていたアニサキス線虫には、遺伝的多型に基づき、 <i>A. simplex sensu stricto</i> 、 <i>A. pegreffii</i> 、 <i>A. simplex C</i> の3種の同胞種に分類され、 <i>A. simplex sensu stricto</i> と <i>A. pegreffii</i> が人体寄生性であることが確認された。(2005)	32
媒介食品に関する情報	サバ、アジ、イカ、イワシなど。	5
	アンチョビ	9
	冷凍保存での生残性： <i>Anisakis</i> 幼虫： -17℃で10時間、-10℃で288時間 -5℃で144時間 <i>Pseudoterranova</i> 幼虫： -20℃で16.5時間、-10℃で7時間 -5℃で96時間	4
	加熱保存での生残性 <i>Anisakis</i> 幼虫： 45℃で78分、50℃で10秒、55℃で10秒、60℃で1秒。 <i>Pseudoterranova</i> 幼虫： 40℃で57時間、45℃で30分、50℃で60分、60℃で1分であった。	4
	熱処理(60℃、1分間以上)や冷凍処理で不活化される。	1
	予防：幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死ぬ。低温には強いので、安全のためには-20℃で24時間以上冷凍する。酸には抵抗性があるので、シメサバのように食酢で処理しても死なない。	6
3.注目されるようになった経緯(中毒事例も含む)	世界的に見てもアニサキス症はかなり古くからあった病気と考えられるが、原因を <i>Anisakis</i> 属線虫の幼虫であるとして初めて確定したのは1962年、オランダにおいてであった。日本での最初の症例報告は1964年になされている。	1
	当初は診断の方法がなく、その急激な腹部症状から開腹して患部が切除され、病理学的に始めてアニサキス症であることがわかったケースがほとんどであった。日本では、70年代以降になって内視鏡検査の普及とともに生検用鉗子での虫体摘出が可能となり、以後、多数の症例が発生していることが明らかになってきた。	1
	世界中で報告されているが、日本に最も多く、年間2,000例以上の報告が見られる。季節的には12～3月の寒期に多い。	11
	従来は北海道において多数の症例が見いだされる傾向にあったが、生鮮魚介類の流通機構の発達により、九州、沖縄県からも症例が報告されるようになった。 多発時期は魚の水揚げ時期と関係するが、2～5月に多い。	1
4.毒性に関する科学的知見(国内/国際機関/諸外国)		
(1)毒性		
①暴露経路	待機宿主である海産魚介類に寄生している幼虫(3期幼虫)を、経口的に取り込むことによりヒトへの感染が成立する。	1

項目	内容	参考文献
②潜伏・発症期間	魚類を生食後発症までの、いわゆる潜伏期に相当する時間は、摂食後早いもので1時間、遅いもので36時間、約70%が8時間以内に発症している。	1
	魚類の生食後早くも24時間から2週間で症状が出て、通常、感染から3週間で自然に消化管内から消失する。通常幼虫1匹で発症する。	4
③症状	幼虫の刺入部位により胃アニサキス症と腸アニサキス症に、症状により劇症型(急性)、緩和型(慢性)に分類される。少数ではあるが腸管外アニサキス症もある。症例の90%以上が胃アニサキス症である。	11
	急性胃アニサキス症: 魚類の生食後、数時間後から十数時間後に激しい心窩部痛、悪心、嘔吐を生じる。	11
	急性腸アニサキス症: 魚類の生食後、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状などを示す。劇症型(急性)の症状は、再感染によるアレルギー機序が関与していると推測されている。	11
	緩和型(慢性)アニサキス症は、自覚症状を欠く場合が多く、胃壁や腸壁に肉芽腫が発見され、摘出された肉芽腫内部に虫体断端が見いだされることで診断確定する例が多くなっている。	5
	診断は、摘出されたアニサキス幼虫の同定による。	1
	アニサキス症には強い腹痛をとまなう劇症型と、軽症かしばしば自覚症状を欠く緩和型が知られている。この差異は、過去に感染して感作されているヒト(感作個体)は再感染で強い即時型過敏反応を起こして劇症型となり、初感染の場合は異物反応にとどまるため軽症に経過することによると考えられている。	37
サバを食べてじんま疹がでる人についてアレルギー調査をした結果、サバではなく、サバに寄生するアニサキスの幼虫が原因であった人が見つかった。アニサキスによるアレルギー症例は日本ではまだ多くないが、スペインでは胃アニサキス症患者よりも多く報告されている。じんま疹は魚にさわっただけの人にも出ることがある。じんま疹以外にも喘息発作や関節炎、結膜炎の症状が出る人もいる。これらの病気は、アニサキスに対するアレルギーが原因と考えられている。	38	
④致死率	本症による死亡例は報告されていないが、全身性のショックを引き起こすこともあり、注意が必要である。	3
⑤その他	治療法: 虫体の摘出が最も効果的で、対症療法としてアレルギー症状の緩和措置が重要であるという報告もある。	3
	予後・後遺症: 問診によりアニサキス症が考えられれば、ただちに内視鏡検査を行い、鉗子で幼虫を摘出すればよい。幼虫は通常1週間程度で死んで吸収される。	6
5.食品の汚染(生産)実態		
(1)国内	国内では、年間2000人以上の患者が発生していると推定されている。 しかし、東京都において平成12~19年の8年間に届出された食中毒約800件中、アニサキスによる食中毒は6件と少数であった。	12
	魚介類を寿司や刺身で生食する習慣のあるわが国ではアニサキス症の発生は諸外国に比べて非常に多く、1年間に2,000例から3,000例に上ると見られる。	13

項目	内容	参考 文献																																																																																																																															
	<p>Japanese Diagnosis Procedure Combination(DPC)データベースを用いて2007、2008年の7から12月において201症例が腸アニサキス症であると同定された。我が国における腸アニサキス症の100万人あたりの発症率は3.0人/年であると推定された。</p>	14																																																																																																																															
	<p>近年の食中毒事例のうち、アニサキスが病因物質と判明した件数、その中で原因食品が明らかにされたもの、もしくは推定されたもの。</p> <p>原因魚種別アニサキス食中毒事例(2004～2013年)</p> <table border="1" data-bbox="435 586 1257 1400"> <thead> <tr> <th rowspan="2">年</th> <th rowspan="2">事件数</th> <th colspan="7">原因食品(推定を含む)</th> <th rowspan="2">不明 (*)</th> </tr> <tr> <th>サバ (内しめ鯖)</th> <th>サンマ</th> <th>イカ</th> <th>イワシ</th> <th>カツオ</th> <th>サケ</th> <th>その他魚種</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2013</td> <td>88</td> <td>24(15)</td> <td>8</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1(アジ)、 2(イナダ)、 2(キンメダイ)、 1(ヒラメ)、 1(ブリ)</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>2012</td> <td>65</td> <td>19(17)</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1(アジ)、 3(イナダ)、 1(サクラマス)</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>2011</td> <td>32</td> <td>6(3)</td> <td>6</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1(イナダ)</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>2010</td> <td>28</td> <td>9(5)</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>2009</td> <td>16</td> <td>3(3)</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2008</td> <td>14</td> <td>4(1)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1(ハマチ)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>2007</td> <td>6</td> <td>1(1)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1(タラ)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2006</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2005</td> <td>7</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1(メジマグロ)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2004</td> <td>4</td> <td>1(0)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>265</td> <td>67(45)</td> <td>18</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>1</td> <td>16</td> <td>151</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*)原因食品が複数もしくは不明</p>	年	事件数	原因食品(推定を含む)							不明 (*)	サバ (内しめ鯖)	サンマ	イカ	イワシ	カツオ	サケ	その他魚種	2013	88	24(15)	8	1	1	1	0	1(アジ)、 2(イナダ)、 2(キンメダイ)、 1(ヒラメ)、 1(ブリ)	46	2012	65	19(17)	1	0	0	1	0	1(アジ)、 3(イナダ)、 1(サクラマス)	39	2011	32	6(3)	6	1	0	0	0	1(イナダ)	18	2010	28	9(5)	2	0	2	3	0	0	12	2009	16	3(3)	1	0	0	2	0	0	10	2008	14	4(1)	0	0	0	0	0	1(ハマチ)	9	2007	6	1(1)	0	0	0	0	1	1(タラ)	3	2006	5	0	0	0	0	0	0	0	5	2005	7	0	0	0	0	0	0	1(メジマグロ)	6	2004	4	1(0)	0	0	0	0	0	0	3	合計	265	67(45)	18	2	3	7	1	16	151	26
年	事件数			原因食品(推定を含む)								不明 (*)																																																																																																																					
		サバ (内しめ鯖)	サンマ	イカ	イワシ	カツオ	サケ	その他魚種																																																																																																																									
2013	88	24(15)	8	1	1	1	0	1(アジ)、 2(イナダ)、 2(キンメダイ)、 1(ヒラメ)、 1(ブリ)	46																																																																																																																								
2012	65	19(17)	1	0	0	1	0	1(アジ)、 3(イナダ)、 1(サクラマス)	39																																																																																																																								
2011	32	6(3)	6	1	0	0	0	1(イナダ)	18																																																																																																																								
2010	28	9(5)	2	0	2	3	0	0	12																																																																																																																								
2009	16	3(3)	1	0	0	2	0	0	10																																																																																																																								
2008	14	4(1)	0	0	0	0	0	1(ハマチ)	9																																																																																																																								
2007	6	1(1)	0	0	0	0	1	1(タラ)	3																																																																																																																								
2006	5	0	0	0	0	0	0	0	5																																																																																																																								
2005	7	0	0	0	0	0	0	1(メジマグロ)	6																																																																																																																								
2004	4	1(0)	0	0	0	0	0	0	3																																																																																																																								
合計	265	67(45)	18	2	3	7	1	16	151																																																																																																																								
	<p>国内14産地、218尾のマサバについてアニサキスの寄生状況調査を行った結果、162尾(74.3%)からアニサキスⅠ型幼虫が検出され、1尾あたりの平均寄生数は22個体であった。7.5%(360/4806)について分子生物学的解析を行い、長崎県から石川県の東シナ海から日本海沿岸では、<i>A. pegreffii</i>が83～100%と多く、一方、高知県から青森県の太平洋沿岸では <i>A. simplex sensu stricto</i> が88～95%と多いことが明らかとなった。</p>	8																																																																																																																															
	<p>平成17年6月から平成18年11月までの調査では、メジマグロ39尾中21尾の内臓にアニサキスの寄生が認められ、そのうち1尾では筋肉中にも寄生していた。</p>	12																																																																																																																															

項目	内容		参考文献																																																												
(2)国際機関	<p>FAO は、Assessment and management of seafood safety and quality の中で、海産魚種の養殖魚と野生捕獲魚における <i>A. simplex</i> の感染率を報告している。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>魚種</th> <th>採集地</th> <th>サンプル数</th> <th>感染率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>養殖サケ</td> <td>ワシントン</td> <td>50</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>養殖サケ</td> <td>ノルウェー</td> <td>2,832</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>養殖サケ</td> <td>スコットランド</td> <td>867</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>養殖銀サケ</td> <td>日本</td> <td>249</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>養殖ニジマス</td> <td>日本</td> <td>40</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>野生サケ</td> <td>ワシントン</td> <td>237</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>野生サケ</td> <td>北大西洋</td> <td>62</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>野生サケ</td> <td>西大西洋</td> <td>334</td> <td>80-100</td> </tr> <tr> <td>野生サケ</td> <td>東大西洋</td> <td>34</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>野生銀サケ</td> <td>日本</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>マイワシ</td> <td>地中海</td> <td>7</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>ニシン</td> <td>地中海</td> <td>4,948</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>ニシン</td> <td>太平洋</td> <td>127</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>マダラ</td> <td>太平洋</td> <td>509</td> <td>84</td> </tr> </tbody> </table>		魚種	採集地	サンプル数	感染率	養殖サケ	ワシントン	50	0	養殖サケ	ノルウェー	2,832	0	養殖サケ	スコットランド	867	0	養殖銀サケ	日本	249	0	養殖ニジマス	日本	40	0	野生サケ	ワシントン	237	100	野生サケ	北大西洋	62	65	野生サケ	西大西洋	334	80-100	野生サケ	東大西洋	34	82	野生銀サケ	日本	40	100	マイワシ	地中海	7	14	ニシン	地中海	4,948	86	ニシン	太平洋	127	88	マダラ	太平洋	509	84	41
	魚種	採集地	サンプル数	感染率																																																											
	養殖サケ	ワシントン	50	0																																																											
	養殖サケ	ノルウェー	2,832	0																																																											
	養殖サケ	スコットランド	867	0																																																											
	養殖銀サケ	日本	249	0																																																											
	養殖ニジマス	日本	40	0																																																											
	野生サケ	ワシントン	237	100																																																											
	野生サケ	北大西洋	62	65																																																											
	野生サケ	西大西洋	334	80-100																																																											
	野生サケ	東大西洋	34	82																																																											
	野生銀サケ	日本	40	100																																																											
	マイワシ	地中海	7	14																																																											
	ニシン	地中海	4,948	86																																																											
ニシン	太平洋	127	88																																																												
マダラ	太平洋	509	84																																																												
(3)諸外国等	①米国	年間診断される発症者は10人未満だが、診断されない症例が多くあると疑われている。寿司バー等が増えているので、感染も増加すると予想されている。	4																																																												
		ワシントン州 Puget Sound において養殖サケと野生サケの感染率を比較した。野生サケは全てが感染しており、養殖サケの感染はなかった。	15																																																												
	②EU	バレンツ海の沿岸および外洋のノルウェー産タイセイヨウマダラのフィレ中の感染率は、96%であった。	16																																																												
		大西洋北西部のヨーロッパスズキ561匹を調査した。体重1-2kg の魚で65.27%、2-3kg で85%、3kg 以上で89.36%が感染していた。	17																																																												
		イタリアでは、ヨーロッパアンチョビー(モトカタクチイワシ)に含まれるアニサキス線虫の調査がなされ、約2.3%が幼虫を保有していた。全体の感染率は、 <i>A. pegreffii</i> が1.0%で最も多く、次いで <i>Hysterothylacium aduncum</i> が0.7%となっていた。	35																																																												
	③豪州・ニュージーランド	オーストラリア北西海域のアニサキス幼虫感染率は高く、Goldband snapper や Red emperor では100%であった。	18																																																												

項目	内容		参考文献
④その他		アニサキス症は世界中でみられ、特に北アジアおよび西ヨーロッパに集中している。現在までに報告されている20,000症例のうち90%以上が日本からの報告(年間約2,000症例)であり、残りはオランダ、フランス、スペインからの報告である。	19
		疫学情報はほとんどない。A. simplex アレルギーについての症例は、スペイン、イタリア、フランス、ポルトガル、韓国などで報告されている。	10
		2009年10-11月に Namdae 川(韓国)から捕獲した120匹のシロザケの寄生率を調査したところ、前年と同様に100%であった。98%は筋肉に寄生していた。	39
6.リスク評価(ADI、TDI、ARfD、MOE 等とその根拠を記載)			
(1)国内		1997年に厚生省(当時)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において、食品媒介の寄生虫疾患対策に関する検討が行われた。食品衛生上、アニサキスは、当面の対策が必要な寄生虫である「全国的に発生が多いもの、あるいは近年増加傾向にあるもの」であり、「生鮮魚介類により感染するもの」の一つとしてあげられた。	20、21
(2)諸外国等	EU	EFSAにおいて、Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products が公表されている。この中で、アニサキスのリスク評価を行っている。	10
7.リスク管理(基準値)			
情報は見当たらない。			
8.リスク管理(基準値を除く。汚染防止・リスク低減方法等も記載)			
(1)国内		食品衛生法:食中毒が疑われる場合は、24時間以内に最寄りの保健所に届け出る。	22
		1999年12月28日の食品衛生法施行規則の一部改正(厚生省令第105号)により、アニサキスも食中毒病因物質として具体的に例示されるようになり、アニサキスによる食中毒が疑われる場合は、24時間以内に最寄りの保健所に届け出ることが必要。	13
		平成24年12月28日の食品衛生法施行規則の一部改正(食安第1228 第7号)により、食中毒事件票に「アニサキス」「クドア」「サルコシステイス」が追加された。	36
		熱処理(60℃、1分間以上)や冷凍処理で不活化される。	1
		幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死ぬ。低温には強いので、安全のためには-20℃で24時間以上冷凍する。	6
		ニシンを、-60℃冷凍で10~20分保存した場合、内部温度は-20~-30℃となり、24時間後のアニサキス幼虫の生存率はゼロであった。	7

項目	内容	参考文献
	<p>検査方法</p> <p>圧平法、消化法が一般に用いられている。欧米では「キャンドリング法」が推奨され、「対EU輸出水産食品の取扱要領(厚生省生活衛生局長通知平成7年7月5日衛乳第110号)」でもこの方法が明記されている。</p>	24
(2)国際機関	<p>コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commision)では、魚及び魚製品の実施規則において、製品中の寄生虫の駆除に効果のある手法を挙げている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食の場合、製品の中心温度が-20℃で、7日間冷凍(全寄生虫) ・製品の中心温度が60℃で1分間加熱、又は-20℃で24時間冷凍(アニサキスなどの線虫類) 	29
	<p>魚のくん製品については、例として以下の条件を挙げている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製品の中心温度が-20℃で、24時間冷凍(アニサキス属のみ) ・製品の中心温度が-35℃で、15時間冷凍(全寄生虫) ・製品の中心温度が-20℃で、7日間冷凍(全寄生虫) 	30
(3)諸外国等	<p>①米国</p> <p>CDCの寄生虫疾患部門によるデータベースDPDxにおいて、Anisakiasisとして情報をまとめている。</p>	23
	<p>FDAは、Bad Bug Book(食品媒介病原菌と自然毒に関するハンドブック)において、アニサキス類を取り上げ、情報をまとめている。</p> <p>生食か半生食(マリネ等)で食す魚介類は-35℃以下に急速冷凍し15時間、または通常の凍結で-20℃以下に7日間を推奨。</p>	4
	<p>米国では 魚類及びその製品の管理対策として、業者向けのガイダンスには冷凍及び保管工程について次のように設定し、いずれかを採用するように指示している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・室温-20℃以下で7日間保管 ・室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、-35℃以下で15時間保管 ・室温-35℃以下で固化するまで冷凍し、室温-20℃以下で24時間保管 	27
	<p>②EU</p> <p>欧州では、2010年に欧州食品安全機関(EFSA)により、アニサキスのリスク評価が出され、2011年12月から、生食、ほぼ生食又は冷燻製の魚及び軟体動物類については、生きている寄生虫を殺滅するために、業者に以下のいずれかの条件の冷凍処置を義務付けている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・-20℃で24時間以上 ・-35℃で15時間以上 <p>製品の中心温度を60℃以上で1分以上加熱する処理をするものでは、これらの要件は除外される。</p>	10
	<p>オランダでは、アニサキス対策のため、1968年以降、魚の-20℃、24時間以上の冷凍保存を義務付けている。</p>	5

項目	内容	参考文献
9.分類学的特徴	アニサキス亜科 (<i>Anisakidae</i>) アニサキス属 (<i>Anisakis</i>) 線虫 シュードテラノバ属 (<i>Pseudoterranova</i>)	1
	3期幼虫の大きさは、 <i>A. simplex</i> : 体長19.0~36.0mm、体幅0.26~0.58mm <i>A. physeteris</i> : 体長24.5~32.9mm、体幅0.57~0.69mm <i>P. decipiens</i> : 体長11.0~37.2mm、体幅0.30~0.95mm	3
	虫体は長さが2~3cm、幅は0.5~1mm ぐらいで、白色で少し太い糸のように見える。	38
10.生態学的特徴	<div data-bbox="464 860 1225 1464" data-label="Image"> </div> <p>魚に寄生するアニサキス幼虫</p> <p>左上: スケトウダラの肝臓に寄生するアニサキスの幼虫 (リング状のもの)。</p> <p>左下: スケトウダラから取り出したアニサキスの幼虫。体長は2~3cmで、肉眼でも十分に見える。活発に運動する(が写真では動きは分からない)。</p> <p>右上: サバの身に寄生するアニサキスの幼虫。矢印の先端が虫体を示すが、肉眼で確認するのは容易ではない。</p> <p>右下: 右上写真の矢印部分のサバの身を切り出し、顕微鏡下にアニサキスの幼虫を確認した。</p>	9

項目	内容	参考文献
10.生態学的特徴	<p><i>A. simplex</i>、<i>A. physeteris</i>、<i>P. decipiens</i> の雌雄成虫は、ともに海産哺乳動物の胃に寄生しており、これらの成虫から産出された虫卵は海水中で発育して第1期幼虫となる。続いて卵殻内で脱皮して第2期幼虫となるが、被鞘したまま孵化してオキアミ類に経口的に摂取される。そしてオキアミ類の消化管内で脱鞘し、さらに血体腔内に侵入して脱皮し、第3期幼虫となる。これが魚介類に摂取されると腹腔や筋肉内で被囊し、終宿主による摂取を待つことになる。魚介類の体内では第3期幼虫にとどまり、したがって魚介類は待機宿主の役割を果たす。これらの第3期幼虫が魚介類ごと終宿主となる海産哺乳類に捕食されると、その体内で成虫となる。ヒトはこれらの線虫にとっては非好適な宿主であり、人体内では第3期幼虫のまま、あるいは一度脱皮した第4期幼虫にとどまる。</p>	1
	<p><i>A. simplex</i>: クジラやイルカなどの海産哺乳動物を終宿主とする <i>A. physeteris</i>: マッコウクジラ、コマッコウクジラ、コイワシクジラを終宿主とする。 <i>P. decipiens</i>: アザラシやトドを終宿主とする</p>	1
	<p>太平洋側と日本海側のマサバの計96尾を対象に、4℃および20℃で20時間保存後の筋肉部及び内臓におけるアニサキスの寄生数を比較したところ、<i>A. simplex</i>(太平洋側)では、検出されたアニサキス総数に対する筋肉部における寄生数の割合(移行率)が、4℃保存では9.3%であったのに対して、20℃保存では19.2%という結果でした。一方、<i>A. pegreffii</i>(日本海側)では、4℃保存後の移行率が0%であったのに対し、20℃保存後においては1.8%であった。これらのことから、<i>A. simplex</i>(太平洋側)は、保存温度が上がれば、筋肉部により移行しやすくなることがわかった。</p>	34
11.生息場所	<p>極めて多種類のイカ・海産魚類がヒトへの感染源となる。特に回遊性のある魚類に多く寄生が見られる。日本近海で比較的定着性の魚にはアニサキス幼虫の寄生率は低い。海産魚・イカ類を生食し、それらに寄生している幼虫が摂取されることによりヒトに感染する。</p>	11
	<p>海産哺乳動物→オキアミ類→魚介類→海産哺乳類</p>	1
	<p>第1中間宿主: オキアミ 第2中間宿主あるいは待機宿主: <i>A. simplex</i> ではサバなど海産魚類やスルメイカなど200種以上。<i>A. physeteris</i> ではアカマンボウ、クロシビカマスなどの魚類やスルメイカなど38種がある。<i>P. decipiens</i> ではマダラ、オヒョウなど北方系の魚類である。</p>	6

<参考文献>

1. 食中毒予防必携第3版、日本食品衛生協会(2013)
2. IDWR 感染症の話 2001年第5週 アニサキス症
http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k01_g1/k01_05/k01_5.html
3. 木村哲ほか編: 人獣共通感染症(改訂版)、医薬ジャーナル社、p.442-445 (2011)
4. FDA、Bad Bug Book: *Anisakis simplex* and related worms (2013)
<http://www.fda.gov/downloads/food/foodborneillnesscontaminants/ucm297627.pdf>
5. 山崎修道ほか編: 感染症予防必携、日本公衆衛生協会、p.6-7(2007)
6. 上村清ほか: 寄生虫学テキスト、文光堂、p.158-161、p.165 (2008)
7. International Commission on Microbiological Specifications of Foods (ICMSF): Microorganisms in Foods、Springer、5(1996)
8. Suzuki ほか: Risk factors for human *Anisakis* infection and association between the geographic origins of *Scomber japonicus* and *anisakis* nematodes. International Journal of Food Microbiology 137:88-93(2010)
9. 国立感染症研究所ホームページ: 感染症情報センター、感染症の話 アニサキス症とは(2014、2001)
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansen/ohanashi/314-anisakis-intro.html>
http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k01_g1/k01_05/k01_5.html
10. EFSA panel on Biological Hazards: Science Opinion on risk assessment of parasites in fishery products、EFSA Journal、8(4): 1543(2010)
<http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/1543.pdf>
11. 山崎修道ほか編: 感染症予防必携、日本公衆衛生協会、p.6-7(2005)
12. 健康安全研究センター: 東京都微生物検査情報29巻10号(2008)
<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/assets/epid/2008/epid0810.pdf>
13. 生衛発第1836号 平成11年12月28日 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行等について
http://www1.mhlw.go.jp/topics/syokueihou/tp1228-1_13.html
14. Yasunaga ほか: Clinical Features of Bowel Anisakiasis in Japan、Am. J. Tropical Medicine and Hygiene、83(1): 104-105(2010)
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20595486>
15. Deardorff et al.: Prevalence of Larval *Anisakis simplex* in Pen-reared and Wild-caught Salmon(*Salmonidae*) from Puget Sound、Washington、Journal of Wildlife Disease、25(3): 416-419(1989)
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/2761015>
16. Aspholm: *Anisakis simplex* Rudolphi、1809、infection in fillets of Barents Sea cod *Gadus morhua* L、Fisheries Research、23(3-4): 375-379(1995)
17. Bernardi: Preliminary study on prevalence of larvae of *Anisakidae* family in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*)、Food Control、20(4): 433-434(2009)
18. Doupe´ et al.: Larval anisakid infections of some tropical fish species from north-west Australia、Journal of Helminthology、77: 363-365(2003)
19. Murrell et al.(Eds): Food-Borne Parasitic Zoonoses、Fish and Plant-Borne Parasites (*Anisakid* Nematode and Anisakiasis、185-208)、Springer、II(2007)
20. IASR 食品媒介寄生虫蠕虫症、Vol.25(5) No.291(2004)
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/25/291/tpc291-j.html>
21. 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
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0909/h0917-1.html>

- 内閣府
22. 食品衛生法(昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号)
<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>
 23. CDC、DPDx Anisakiasis(2013)
<http://www.cdc.gov/dpdx/anisakiasis/>
 24. 食品衛生検査指針、微生物編 2004、p.535-563
 25. 食品衛生協会編: 食中毒事件録 (2003-2007)
 26. 厚生労働省医薬食品局審議会資料
薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 平成26年3月24日(月)
資料2 寄生虫による食中毒発生状況(PDF:339KB)
アニサキスを病因物質とする食中毒事例
<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000041450.pdf>
 27. Fish & Fishery Products Hazards and Controls Guidance 4th Edition(2011)
<http://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/ucm251970.pdf>
 28. Regulation (EC)No 853/2004、Commission Regulation (EU)No 1276/2011
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:327:0039:0041:EN:PDF>
 29. CAC/RCP 52-2003、CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10273/CXP_052e.pdf
 30. CODEX STAN 311 – 2013 STANDARD FOR SMOKED FISH, SMOKE-FLAVOURED FISH AND SMOKE-DRIED FISH
http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/13292/CXS_311e.pdf
 31. Adams AM ほか、Survival of *Anisakis simplex* in microwave-processed arrowtooth flounder (*Atheresthes stomias*).、J Food Protection. 1999 Apr;62(4):403-9
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10419216>
 32. 川中正憲ほか、カンパチなど養殖魚に寄生したアニサキス幼虫とその検査法について、食品衛生研究、Vol.56、No.6、P.23～34 (2006)
 33. 松井保喜、アニサキスとクダア食中毒とその対策、食と健康、2014年6月号、P.9～14
 34. 鈴木淳、アニサキスの種類と食中毒の関連性、食と健康、2014年6月号、P.15～20
 35. De Liberato C ほか、Presence of anisakid larvae in the European anchovy, *Engraulis encrasicolus*, fished off the Tyrrhenian coast of central Italy、Journal of Food Protection (Vol.76、No.9、pp.1643～1648、2013)
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23992513>
 36. 食安第1228 第7号 平成24年12月28日 食品衛生法施行規則の一部改正について
http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/gyousei/dl/121228_2.pdf
 37. アニサキス症とアレルギー、大阪府立公衆衛生研究所、公衛研ニュース No.52(2014.3)
<http://www.iph.pref.osaka.jp/news/vol52/news52.pdf>
 38. 杉山広 増えている？アニサキス食中毒、食と健康、2013年7月号、P.8～16
 39. Setyobudi E ほか: Occurrence and identification of *Anisakis* spp. (Nematoda: Anisakidae) isolated from chum salmon (*Oncorhynchus keta*) in Korea、Parasitology Reseach. 2011 Mar;108(3):585-92
 40. 鈴木 淳、村田 理恵: わが国におけるアニサキス症とアニサキス属幼線虫、東京都健康安全研究センター研究年報 第62号 別刷(2011)
<http://www.tokyo-eiken.go.jp/assets/issue/journal/2011/pdf/01-01.pdf>
 41. FAO、Assessment and management of seafood safety and quality(2014)
<http://www.fao.org/3/a-i3215e.pdf>

参考文献の URL は、平成26年(2014年)11月30日時点で確認したものです。情報を掲載している各機関の都合により、URL が変更される場合がありますのでご注意ください。