

ぐんま食の安全情報

Vol.127

2016年9月発行
編集発行
群馬県 食品・生活衛生課

食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

今回のテーマ 寄生虫による食中毒にご注意ください!

寄生虫は過去のものだと思いませんか？
実は、近年、寄生虫による食中毒が多くなっています。
食中毒の原因となる寄生虫の特徴や予防方法をよく理解して、食中毒を防ぎましょう。



生鮮魚介類や肉類などの食品には、いろいろな種類の寄生虫がいることがあります。食べても健康に影響がないものもありますが、中には腹痛や下痢などを引き起こし、種類によっては激しい痛みで救急搬送されたり、重篤な症状を引き起こすものもあります。



食品の寄生虫って
どんなものがあるの？

近年、寄生虫による食中毒の報告が増加しています。原因としては、輸送技術、冷蔵技術の向上やそれに伴う肉や魚の生食の増加、医師による認知の増加、グルメブームなどが考えられています。



寄生虫の種類	クドア・セプテンポンクタータ	アニサキス	サルコシスティス・フェアリー
? 主な原因食品 	生食用ヒラメ（刺身、マリネ等）	生食用のサケ、サバ（しめサバを含む）、タラ、イカ等の海産魚介類	生食用馬肉
主に寄生する場所	ヒラメの筋肉	魚介類の内蔵・筋肉	犬や馬の筋肉
大きさ	直径：約0.01mm 肉眼で見えない	幅：0.5～1mm 長さ：2～3cm 肉眼で見つけられる <small>アニサキスの幼虫 (東京大学大学院「水産食品の寄生虫検索DB」より)</small>	幅：0.5～1mm 長さ：長いものは1cm 肉眼では見つかりにくい
形状 寄生虫って どんな形なの？ 	 顕微鏡で見たクドア （農林水産省HPより）	 スケトウダラの肝臓に寄生しているアニサキス（東京大学大学院「水産食品の寄生虫検索DB」より）	 馬肉中のサルコシスティス （東京都福祉保健局のHPより）
発症するまでの期間	数時間（1～8時間）	数時間～数日（多くは8時間以内）	数時間（4～8時間）
症状 	一過性の下痢、おう吐 軽度なことが多い	激しい腹痛 吐き気、おう吐、じんましんを伴うこともある	一過性の下痢、腹痛、おう吐 軽度なことが多い

寄生虫をやっつける！

多くの寄生虫は、食品を十分加熱または冷凍することで死滅します。
しっかり加熱又は冷凍し、寄生虫による食中毒を予防しましょう！！

寄生虫	死滅処理方法	
	加熱	凍結
クドア・セブテンpunkタータ	90℃ 5分間	-16~-20℃ 4時間
アニサキス	60℃ 1分間	-20℃ 24時間
サルコシステイス・フェアリー	100℃ 5分間	-20℃ 48時間



食中毒予防のポイント！！

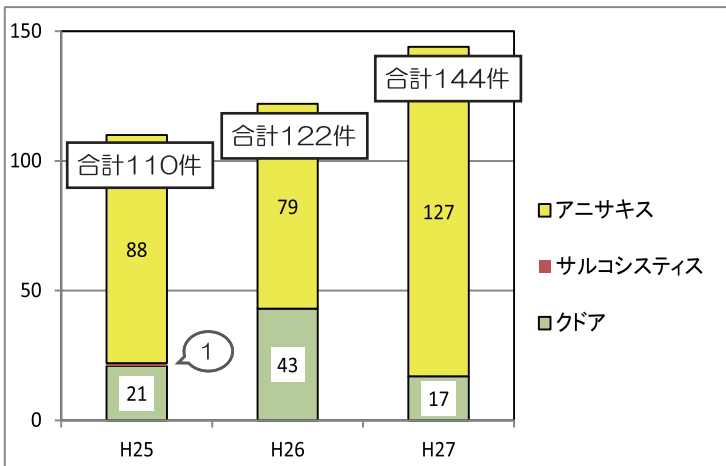
魚介類を調理するときは、...

- ◆寄生虫が多いタラ、サバ類、川魚は、生食を避けましょう。
- ◆内臓の寄生虫が筋肉に移ることがあります。内臓は早めに取り除きましょう。
- ◆内臓や、内臓に近い筋肉をよく観察し、寄生虫を見つけたら、生食は避け、加熱調理しましょう。
- ◆魚介類で包丁やまな板を使うときは、先に生野菜など、加熱しないで食べる食品を切りましょう。
- ◆魚介類に使った包丁やまな板は、すぐに洗い、調理済みの食品がふれないようにしましょう。
- ◆魚介類にさわった後は、よく手を洗いましょう。



どのくらいの食中毒が起きたのかしら？

寄生虫による食中毒発生件数 (厚生労働省HPより)



◆◆◆寄生虫による食中毒事例◆◆◆

事例1

飲食店でヒラメの刺身などを食べた14名が下痢などの症状を呈しました。

事例2

魚介類販売店でヒラメを購入し、自宅で刺身にして食べた3名が下痢・おう吐などの症状を呈しました。

※いずれの事例でも、残っていたヒラメからクドアが検出されたため、クドアによる食中毒と判断されました。



激しい腹痛や下痢、おう吐等の症状が続く場合は、医療機関を受診してください。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp