

「アニサキス」って1種類？

アニサキスはサバ、タラ、イカ、イワシ等に寄生しており、アニサキスに汚染されている食品を生食することによって腹部に激痛を伴う食中毒を引き起こすことは広く知られています。しかし、「アニサキス」に種類があることは意外と知られていません。日本近海のサバに寄生し、アニサキス症を引き起こすアニサキスは主に 2 種類存在します。実は太平洋側と九州・日本海側ではサバに寄生する主なアニサキスの種類が異なるのです。太平洋側のサバに主に寄生しているのがアニサキス・シンプレックス (*Anisakis simplex sensu stricto* 以下 *As*)、そして九州・日本海側のサバに主に寄生するのがアニサキス・ピグレフイー (*Anisakis pegreffii* 以下 *Ap*) です。

As と Ap の違いは？

As と Ap の大きな違いは「内臓から筋肉部への移行率」です。太平洋側のサバに多い As は約 10 匹に 1 匹が内臓から筋肉中に移動するのに対して、九州・日本海側に多い Ap は約 1000 匹に 1 匹の割合でしか筋肉に移動しないとされています。つまり Ap は As に比べ筋肉への移行率が極端に少ないのです。九州地方でサバを生食する文化が根付いたのもアニサキスを誤食する確率が太平洋側に比べ低いからと考えられています。

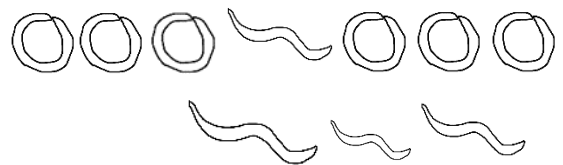
九州・日本海側のサバは安全？

では九州・日本海側のサバなら本当に安全なのでしょうか。実は近年の調査結果で日本海側のサバにも高い確率(アニサキス陽性サバの筋肉 99.3%、内臓 79.4%が As:アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究 令和元年～3 年)で As が寄生していることが報告されました。環境変化の影響も大きな要因かもしれませんが、海はつながっており、基本は「いる」と考えることが重要です。

アニサキス症を引き起こさないために最も重要なのは提供する側の知識と技術なのです。

アニサキスによる食中毒の予防方法

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- ・魚の内臓を提供しない
- ・目視で確認、アニサキスを除去
- ・冷凍処理(-20℃以下で 24 時間以上)
- ・加熱処理(70℃以上、または 60℃の場合は 1 分以上)



【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか？ 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。

【内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>