

アニサキスによる食中毒とは

[特 徴]

主に海産魚類を生食後、その魚類に寄生するアニサキス属線虫が胃腸に穿孔することなどにより起こる食中毒です。

- ①胃アニサキス症：アニサキスが胃壁を障害し、嘔吐、激しい胃の痛み等の症状をおこす。
- ②腸アニサキス症：アニサキスが腸壁を障害し、嘔吐、下腹部の激しい痛み等の症状をおこす。

[症 状]

アニサキス症は、海産魚類を生食後、1～36時間（多くは8時間以内）の潜伏期間を経た後、胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐などを引き起こします。また、血圧下降、呼吸不全、意識喪失などのアレルギー症状を起こすこともあります。胃腸からアニサキスの虫体を摘出すれば、症状は治まりますが、まれに胃腸を貫通して胃以外の器官に寄生をすることもあります。

[予防方法]

- ①刺身を購入する際は、冷凍処理（-20℃以下で24時間以上）されたものを選びましょう。
- ②鮮度良好な海産魚介類の筋肉内にアニサキスが寄生している例も確認されています。加工処理されていない魚を1尾単位で購入した際は、十分加熱してから食べましょう。

[その他]

- ①海産魚類を生食後、胃腸症状を呈した場合には、アニサキス症やその他の食中毒の可能性もあるため、早めに医療機関に受診してください。
- ②お酢、醤油、ワサビなどの調味料ではアニサキスを駆虫できませんので注意しましょう。

【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）

（令和6年4月30日現在）

令和6年度発生状況	2件	2名
令和5年度同期	0件	0名