

# レファレンスセンター等関連会議

## 寄生虫

世話人: 杉山 広 → 永宗喜三郎(感染研・寄生動物)

### 1. レファレンスセンター会議・寄生虫

(1) 位置付けと課題

(2) 感染研と地研との活動等

### 2. 寄生虫症の発生状況

感染症法・食品衛生法

### 3. 話題の提供・情報交換

# レファレンスセンター活動・寄生虫

- ・各ブロックの拠点となる地研は指定していない。
- ・課題となる寄生虫を選び、関連の地研・検疫所とメーリングリストを利用して情報交換(研修)。

## ・課題の寄生虫

- (1) 4類 マラリア, エキノコックス **(感染症法)**
- (2) 5類 クリプトスポリジウム, ジアルジア, 赤痢アメーバ

- 
- (3) 食品媒介寄生虫 **(食品衛生法)**

クドア, サルコシスティス, アニサキス等

食中毒事件票・病因物質の種別

## 2. 寄生虫症の発生状況

取りまとめてIASRにて公表

1. アメーバ赤痢 (Vol. 37, No. 12 (2016))
2. 食品媒介蠕虫症 (Vol. 38, No. 4 (2017))

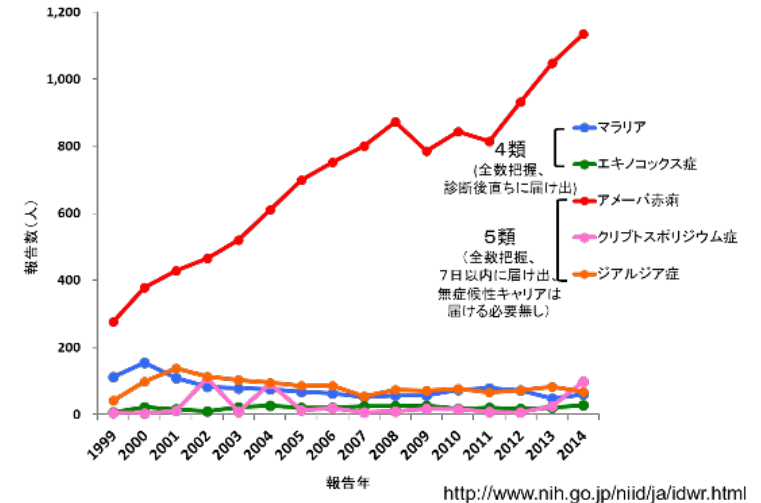
# レファレンスセンター等関連会議：寄生虫

3. 話題の提供と情報交換(演者・所属:敬称略).
  1. 日本における赤痢アメーバ症の新局面  
(津久井久美子・感染研)
  2. 旋毛虫による食中毒事例について  
(海野友梨・茨城県衛生研究所)
  3. (補)旋毛虫症の検査(森嶋康之・感染研)
  4. アニサキス食中毒とその対応(杉山 広・感染研)

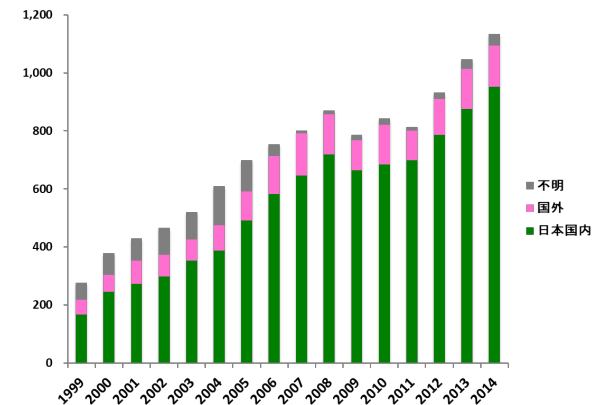
# 赤痢アメーバ症

- 日本国内で赤痢アメーバ症が性感染症として広がっている。
- 発症していないキャリアに発症リスク群が存在する。
- 発症者の10倍存在すると考えられるキャリアは自身の発症リスクのみならず感染拡大に関与することが強く懸念される。
- 無症候者への対応、スクリーニング方法を検討する必要がある。

国内の寄生虫症患者報告数



アメーバ赤痢の感染地



8割以上が国内感染

# 旋毛虫：茨城県内の飲食店で発生した食中毒事例

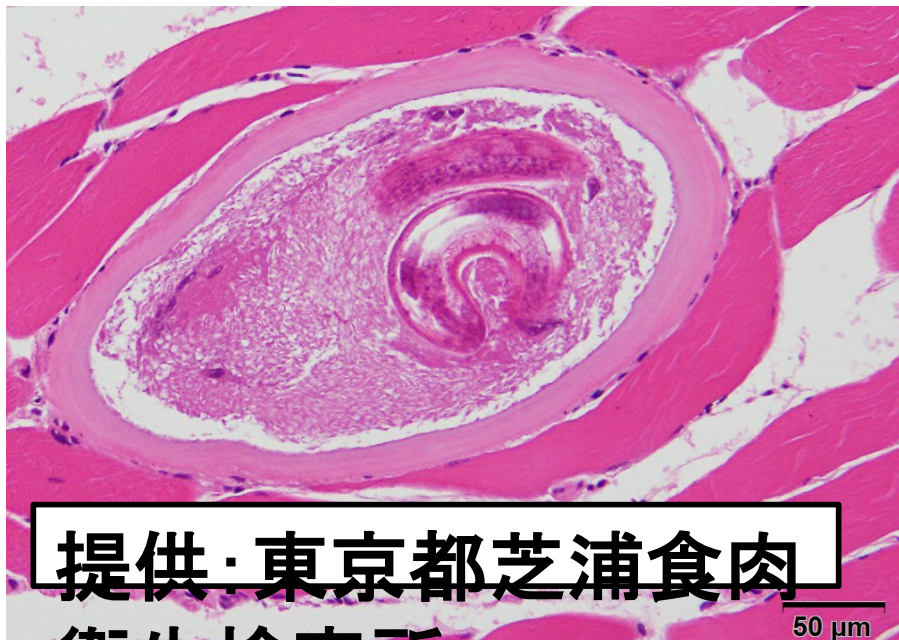
・2016年11月～12月に水戸市内の飲食店で提供された**ヒグマのロースト**を喫食した31名のうち21名が発症（発症率：68%）

・①同一個体のクマ肉の残品から、旋毛虫の**幼虫が検出**された

②**抗体検査**で、旋毛虫の分泌抗原に対する**抗体価が上昇**

→食中毒と断定

・遺伝子解析の結果 → *Trichinella T9*



提供：東京都芝浦食肉

衛生検査所

・近年は**ジビエブーム**であり、種々の動物の肉についても注意が必要

**旋毛虫症の予防は  
十分に加熱すること！**

参考：厚労省注意喚起文書

（2016年12月23日，生食監発1223第1号）

サバ・アジ・イワシ…寄生虫で激痛や嘔吐

# アニサキス 冷凍し防ぐ

## 食中毒報告 昨年124件

魚介類に付いている寄生虫「アニサキス」による食中毒の報告件数が、急増している。生の魚をおいしく、安全に食べる方法とは――。

体長2〜3センチの糸のような幼虫は魚の内臓に寄生し、水揚げされて時間が経つほど、内臓から筋肉(身)に移動しやすい。専門家によると、その身を生で食べると幼虫が胃の中の壁を傷つける。異物を除去しようとする反応が胃の中で起き、平均6〜8時間でみぞおちの激痛や嘔吐などの症状がでる。内視鏡で幼虫を取り除くと症状が和らぐという。

生魚を食べるときに「よいかむ」は有効なのか。杉山さんによると、アニサキスの幼虫を傷つければ活動は弱まるが、何回かめば有効なのか、科学的な根拠はなく「あまりお勧めはしない」と話す。あぶりシメサバはどうか。幼虫は70度以上の加熱で一瞬で死ぬが、魚の中心部まで火が通らないうと食中毒の危険は残るため、必ずしも安全とは言えないという。

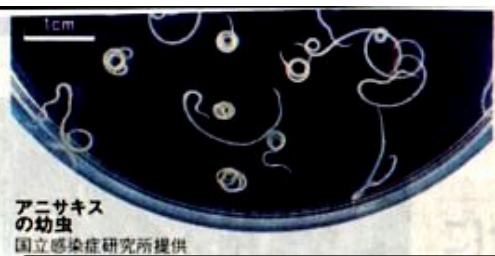
## 海外義務づけも

厚生労働省によると、2016年1年間で、10年前の20倍を超す124件、126人の患者が確認された。13年からアニサキスによる食中毒が届け出対象に明示されたのが急増の一因という。原因の魚を特定できた49件のうち、27件はサバで、他にアジやサンマ、イワシなどだった。

海外ではアニサキス対策として生で食べる魚の冷凍を義務づける国・地域がある。欧州連合(EU)は加盟国に、生で食べる魚は零下35度で15時間以上または零下20度で24時間以上の冷凍を義務づける。米国の食品医薬品局(FDA)も零下35度以下で15時間以上か零下20度以下で7日間以上など冷凍することを勧告している。(福地慶太郎)

実際の患者はもっと多いという推計がある。国立感染症研究所寄生動物部第二室の杉山広・前室長は、11年までの7年間の約30万人

冷凍により食中毒を撃退する店がある。東京都港区にあるサバ料理専門店「SABAR」。サバの刺し身やシメサバが人気で、約40種類のサバ料理をそろえる。使うのは東北近海のサバ。アニサキスが原因となる食中毒を防ぐため、水揚げした港で冷凍する。サバがメインの居酒屋など14店を展開し、系列合わせ



アニサキスの幼虫 国立感染症研究所提供

### アニサキスの食中毒、予防するには

- 零下20度で24時間以上冷凍する
- 新鮮な魚を選び、早めに内臓を取り除く
- 内臓を生で食べない
- 目で確認して、幼虫を取り除く



冷凍したサバの刺し身

厚労省のホームページから



スーパーの生鮮売り場。アニサキスへの注意を呼びかける表示が立てられていた=東京都内

冷凍により食中毒を撃退する店がある。東京都港区にあるサバ料理専門店「SABAR」。サバの刺し身やシメサバが人気で、約40種類のサバ料理をそろえる。使うのは東北近海のサバ。アニサキスが原因となる食中毒を防ぐため、水揚げした港で冷凍する。サバがメインの居酒屋など14店を展開し、系列合わせ

## 病原微生物検出情報 (IASR)

2017年4月発行

### <特集> 食品媒介蠕虫症

たものを選んだ。岩田さんは「冷凍すると味が落ちる」とはいえないことがわかった。厚労省は、アニサキス対策のための冷凍義務づけを検討すべきだ」と話す。

海外ではアニサキス対策として生で食べる魚の冷凍を義務づける国・地域がある。欧州連合(EU)は加盟国に、生で食べる魚は零下35度で15時間以上または零下20度で24時間以上の冷凍を義務づける。米国の食品医薬品局(FDA)も零下35度以下で15時間以上か零下20度以下で7日間以上など冷凍することを勧告している。(福地慶太郎)

# レファレンスセンター等関連会議

## 寄生虫

世話人：**永宗喜三郎**(感染研・寄生動物)

1. レファレンスセンター会議・寄生虫
  - (1) 位置付けと課題
  - (2) 感染研と地研との活動等
2. 寄生虫症の発生状況  
感染症法・食品衛生法
3. 話題の提供・情報交換



地研に寄生虫に関する問い合わせや検査の依頼があれば、是非引き受けて下さい。感染研・寄生動物部にその内容をご照会下さい。対応にご協力します。