

食中毒の予防について

アニサキス・クドア・腸炎ビブリオ





魚介類に起因する食中毒

・ アニサキス

・ クドア

寄生虫

・ 腸炎ビブリオ

細菌





キーワード問題

**受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。**

腸炎ビブリオによる食中毒の予防には〇〇による洗浄が有効である

〇〇に入る単語は何でしょうか

アニサキスの生態

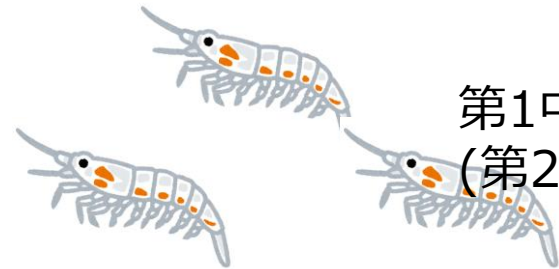
終宿主:クジラ、イルカなど
(第4期幼虫、成虫)



海水中
(卵、第1期幼虫)

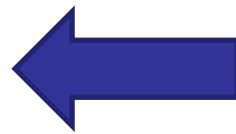
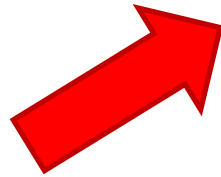


海水中
(第2期幼虫)

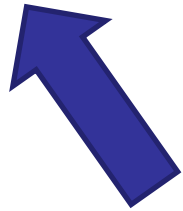
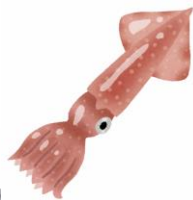


第1中間宿主:オキアミ
(第2~3期幼虫)

経口摂取



第2中間宿主:イカ、サバなど
(第3期幼虫)





アニサキスによる食中毒

・原因食品

サバ、アジ、ブリ（ハマチ含む）、ヒラメ、カツオ、サンマ、イカなど
刺身、寿司など海産魚介類の生食



・疫学

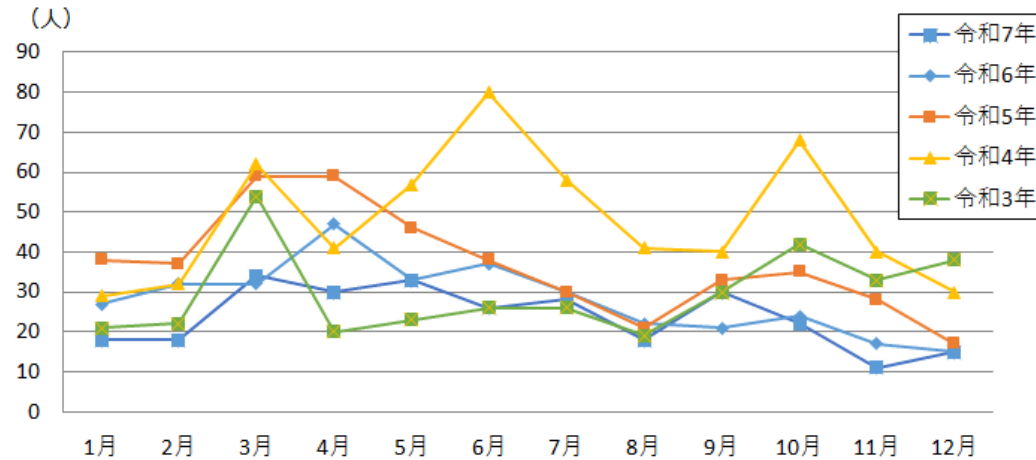
世界中で報告がされているが、日本では魚介類の生食を好む食習慣のため
事例が多いとされている



アニサキスによる食中毒

アニサキス食中毒発生状況（患者数）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
令和7年	18	18	34	30	33	26	28	18	30	22	11	15	283
令和6年	27	32	32	47	33	37	30	22	21	24	17	15	337
令和5年	38	37	59	59	46	38	30	21	33	35	28	17	441
令和4年	29	32	62	41	57	80	58	41	40	68	40	30	578
令和3年	21	22	54	20	23	26	26	19	30	42	33	38	354



出展：厚生労働省HP
アニサキスによる食中毒を予防しましょう





アニサキスによる食中毒

・胃アニサキス症

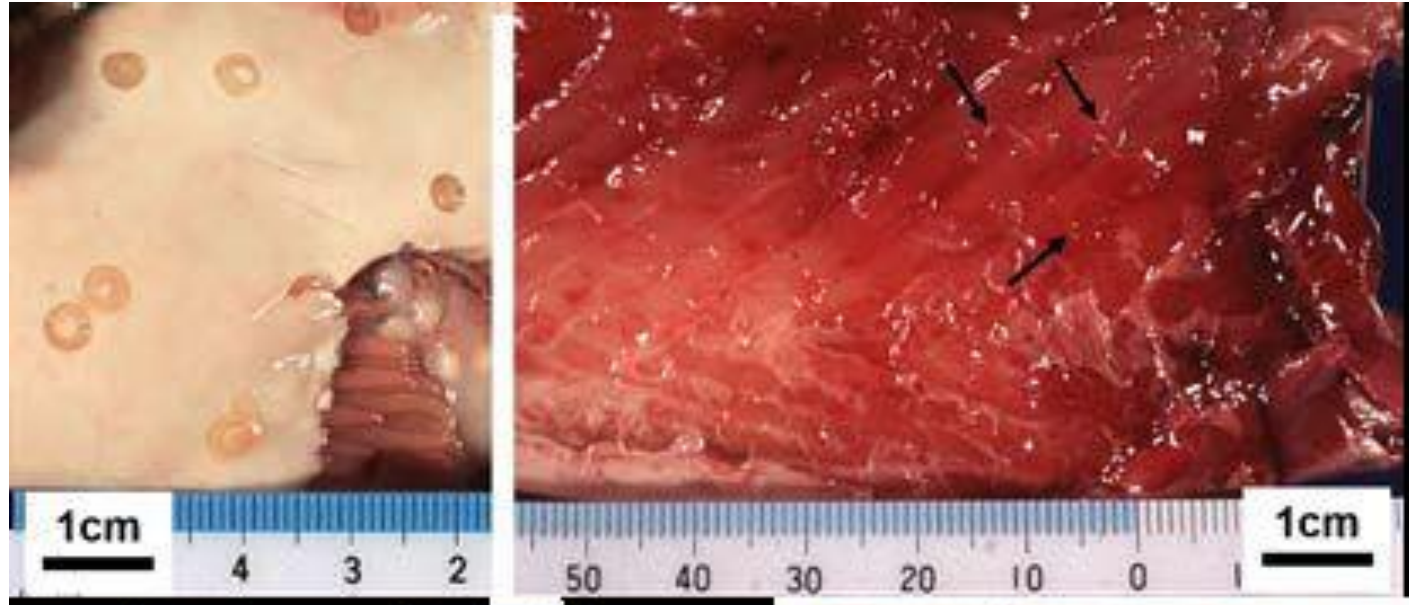
魚介類の生食後、数時間～数十時間後に発症(多くは8時間以内)
激しい上腹部痛、悪心、嘔吐が特徴的

・腸アニサキス症

魚介類の生食後、十数時間～数日後で発症
激しい下腹部痛、悪心、嘔吐、腹膜炎症状を呈する。稀に腸閉塞や
消化管穿孔を併発

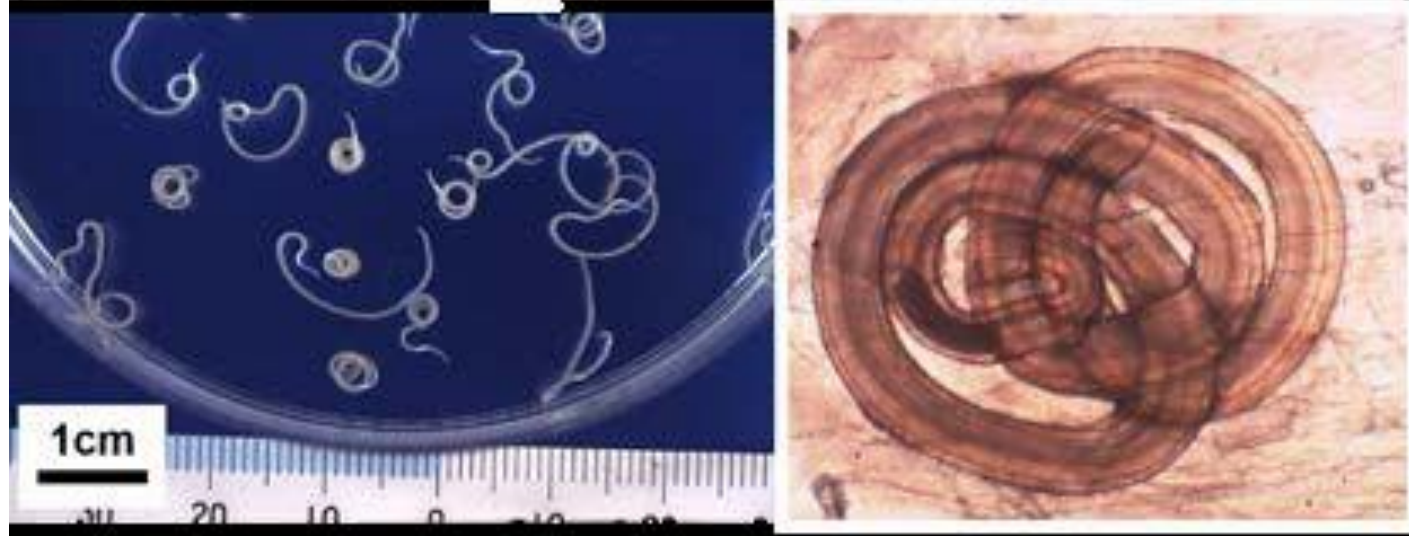


スケトウダラ
の肝臓



サバの身
(矢印部分
に寄生)

取り出した
アニサキスの
幼虫
(2～3 cm)



顕微鏡下での
サバの身に寄
生したアニサ
キスの幼虫

出典 (食品安全委員会)



アニサキス食中毒の予防

冷凍

- 20℃で24時間

加熱

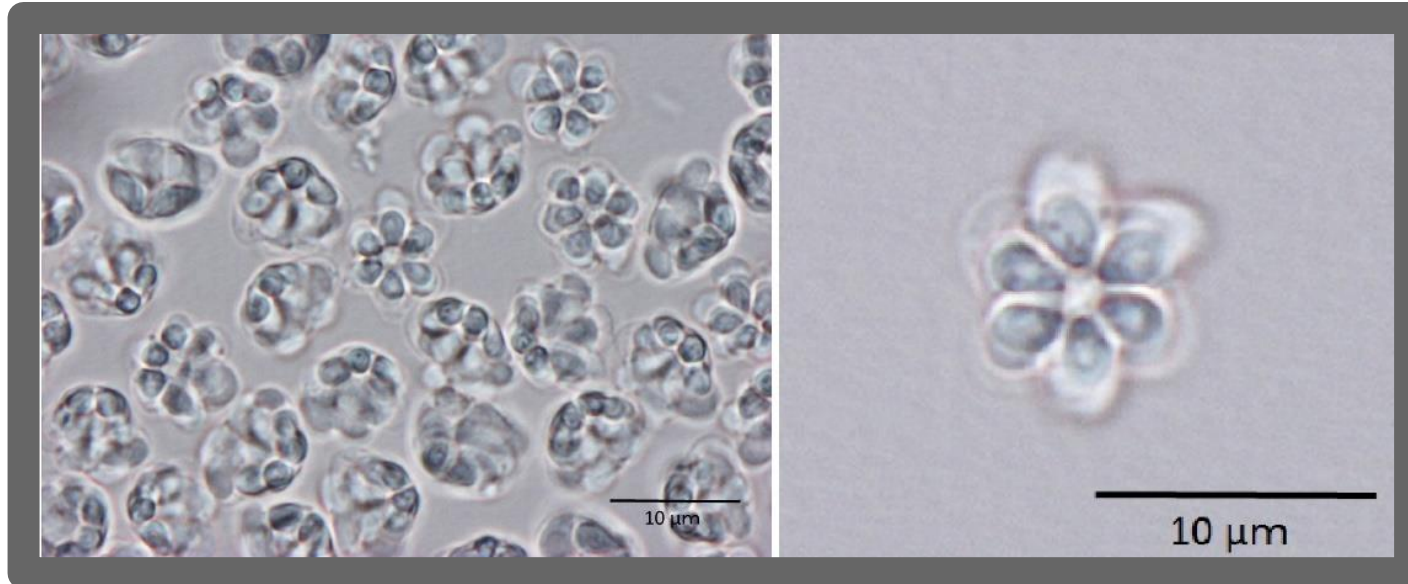
60℃で1分以上

除去

新鮮な魚を選び、内臓を速やかに除去する
目視でアニサキス幼虫を除去する

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません！

クドアの生態



出典：厚生労働省ホームページ

- 主にヒラメに寄生する寄生虫（粘液胞子虫）の一種
- 生態の詳細については不明
- 人には寄生しない（ただし腸管などを傷つけるため下痢、嘔吐を発症する）
- ヒラメ筋肉 1 g あたり 1×10^6 以上で食品衛生法第 6 条違反

クドアによる食中毒

・原因食品

生食用ヒラメ（ヒラメのお刺身など）



・症状

食後数時間後に下痢や嘔吐を発症

症状は一過性であり、軽症で終わることが多い

・時期

発生件数は8月から増加し、9月～10月に多い

冬季には減少するという報告がある



クドアによる食中毒の予防

冷凍

- 20℃で4時間以上

加熱

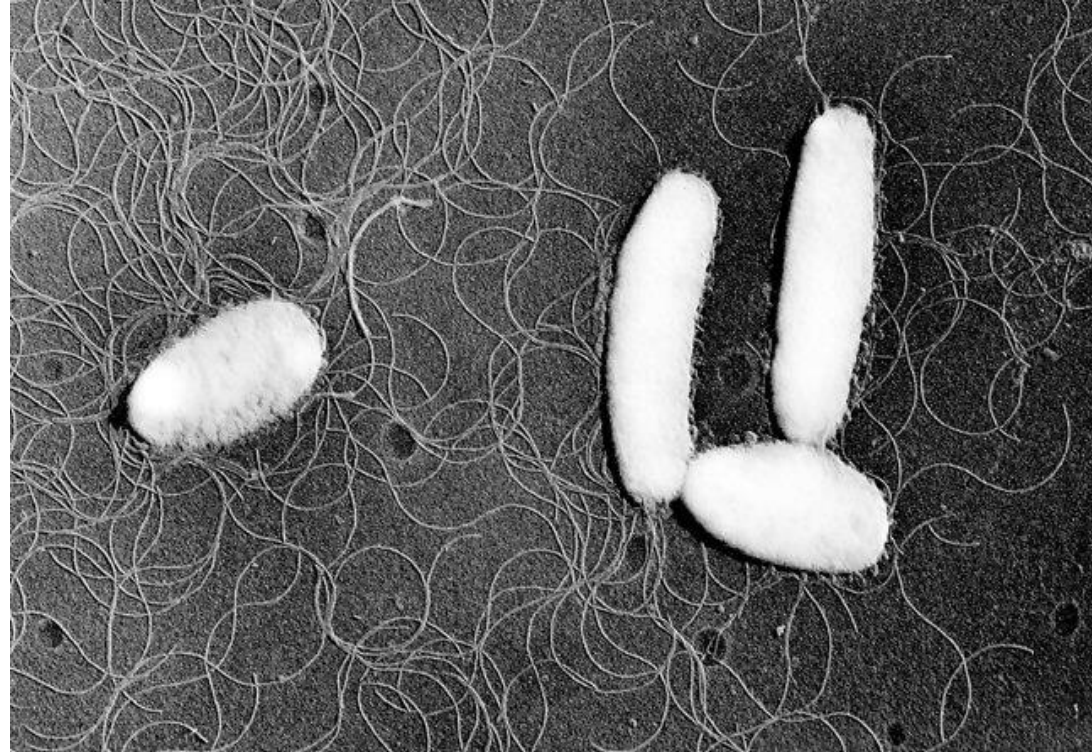
75℃で5分以上

養殖場では・・・

- ・ 養殖段階におけるクドア保有稚魚の排除
 - ・ 飼育環境の清浄化及び防除
 - ・ 出荷前のモニタリング検査
- に取り組んでいます

ただし100%防ぐわけではないので、養殖であっても注意が必要です

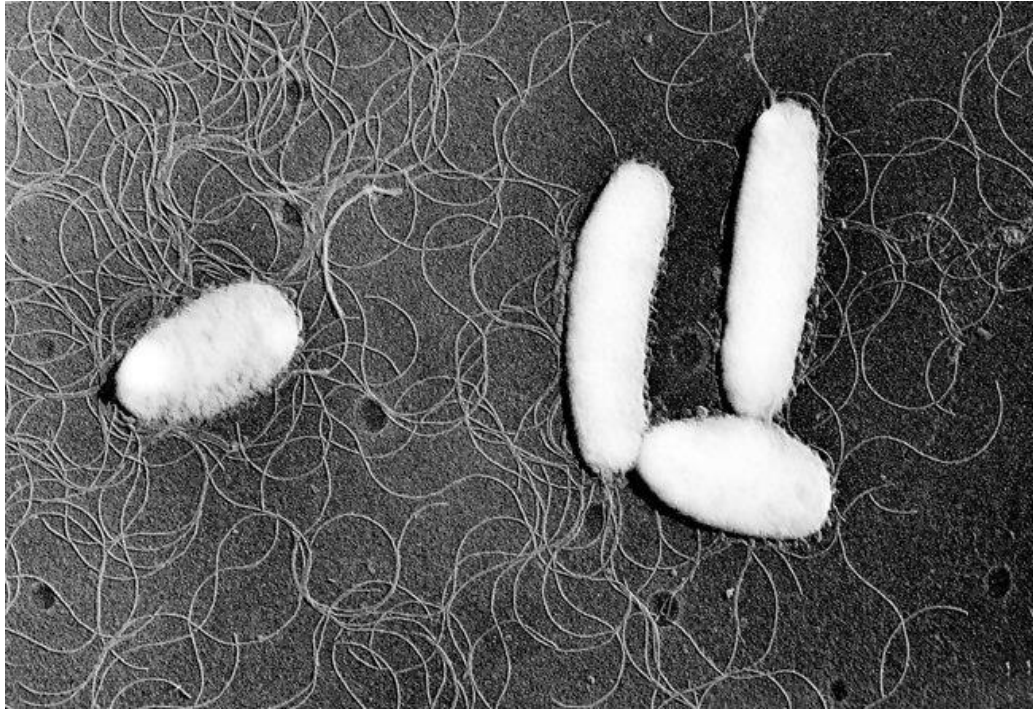
腸炎ビブリオについて



出典：国立感染症研究所ホームページ

- 好塩性（1～8%で増殖可能。3%食塩濃度で最もよく発育する）
- 至適温度では急速に増殖する（35～37℃で最も増殖が速い）
- 逆に10℃以下では発育せず、熱にも弱いため煮沸で容易に死滅

腸炎ビブリオについて



条件が揃うと、急速に増殖します！

約10分弱で分裂するので、計算すると・・・

10分後	→	2個
2時間後	→	4千個
3時間後	→	26万個

4時間後 → 1677万個！

出典：国立感染症研究所ホームページ

腸炎ビブリオによる食中毒

・原因食品

寿司や刺身の生食用魚介類
加工魚介類



・症状

喫食後、10～24時間で発症(平均12時間後)
激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐、下痢、まれに血便
1～2日間で回復するが、高齢者では重症化し死亡した例もある



腸炎ビブリオによる食中毒の予防・規格基準

規格基準

生鮮魚介類は腸炎ビブリオ最確数

100 / g 以下

冷蔵保管

5℃以下で保管

洗浄

真水の流水で洗浄
こまめに実施すること



キーワード問題の答え

腸炎ビブリオによる食中毒の予防には**真水**による洗浄が有効である



ご清聴ありがとうございました

