

「アニサキス症」は、生きたアニサキスが人の体に入って引き起こされる食中毒です。

摂取…発症…治療

① 摂取

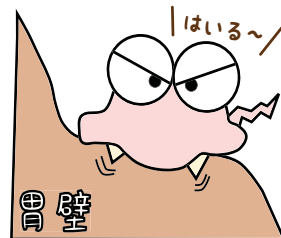
天然の魚介類を生で食べると、アニサキスが生きたまま人の体内に入ることがあります。



② 発症

アニサキスが胃壁に入ろうとすることで、激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの症状が引き起こされます。

発症までの時間は摂取してから1～36時間（多くは8時間以内）です。



※アニサキスが生きたまま腸に到達して腸壁に入ろうとすることがあります。この場合、摂取してから十数時間～数日後に発症します。

③ 治療

医療機関では内視鏡によりアニサキスを取り出します。取り出さない場合も、人の体内で長く生きられないため、摂取から3週間以内で自然に排泄されます。



アニサキスかも…と思ったらすぐに医療機関を受診してください。その際、「いつ何を食べたか」を伝えましょう。

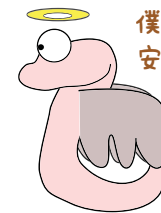
◎ 死んだアニサキスは食べても安全

アニサキスは一般的な寄生虫であり、多くの魚についています。「生きたままのアニサキス」を食べた場合のみアニサキス症を発症することがありますが、死んだアニサキスを食べても問題ありません。アニサキスがついていた魚自体も安全です。

びっくりしてごめんね。



僕も魚も安全だよ。



補足

まれにアニサキスにアレルギー反応を示す人がいます。この場合、死んだアニサキスでもじんましんなどの症状がでます。

◎ アニサキス症の事件数

アニサキス症による食中毒事件は平成28年で124件であり、全体の約10%を占めて第3位と多く発生しています。原因としては、

- ・ 流通システムの向上により、魚を生で食べる機会が増えたこと
 - ・ 医師から保健所への報告が増えて事件化することが多くなったこと
- などが考えられています。

全国病因物質別食中毒発生状況（平成28年）

	病因物質	件数
1	ノロウイルス	354
2	カンピロバクター	339
3	アニサキス	124

ノロウイルス、カンピロバクターについては、それぞれキッチンメール No. 38、No. 41に詳しく載っているよ。



厚生労働省食中毒統計より