

平成 30 年度厚生労働行政推進調査事業費（厚生労働科学特別研究事業）

## カツオの生食を原因とするアニサキス食中毒の発生要因の調査と予防策の

### 確立のための研究

#### 分担研究報告書

## 7. 魚介類販売店における生食用カツオの販売に先立つ処理方法の調査

研究分担者	杉山 広	国立感染症研究所寄生動物部
研究協力者	森嶋康之	国立感染症研究所寄生動物部
研究協力者	賀川千里	国立感染症研究所寄生動物部

**研究要旨：**東京、名古屋、大阪にあるデパートの海産魚販売店（合計 16 店舗）で生食用カツオの販売状況を調査した（2018 年 10～11 月）。6 店舗では生食用カツオの取扱いを中止し、8 店舗では冷凍後のカツオを生食用に販売するなど、アニサキス食中毒の発生予防対策が採用されていた。しかしながら、本研究班の報告でも明らかなように、アニサキス虫体が検出されたのは、カツオの腹側筋肉だけであった。したがって、背側筋肉は従来通りに生食用として販売し、腹側筋肉は冷凍後に生食用として販売することで、消費者がカツオの生食を楽しむことに大きな問題はないと考えられた。

### A. 研究目的

アニサキス（*Anisakis* 属および *Pseudoterranova* 属の線虫）が寄生した海産魚介類をヒトが生食すると、時に虫体が胃壁や腸壁に刺入し、急性胃腸炎を主徴とするアニサキス食中毒が発生する。厚生労働省では 2014 年 5 月に「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について（事務連絡）」を全国の自治体等に発出し、行政による監視指導強化と販売店による調理上の工夫および消費者への情報提供に取り組むよう要請した。この結果、例えば「魚介類にはアニサキスが寄生しており、魚の中心温度を $-20$  以下で、24 時間以上冷凍すれば、その中のアニサキス線虫は総て死滅して、アニサキス食中毒の発生が予防できる」との生食前の冷凍を勧めるパネルを販売店で見掛けるようになった。しかしアニ

サキス食中毒の届出は更に増加し、2018 年には他のすべての病因物質を抜いて、事件数で全食中毒の第 1 位となる 467 事例に達した。

アニサキス食中毒の原因食品としては、従来はサバ（マサバとゴマサバの総称）が最も多かったが、2018 年にはカツオを原因食品とする事例が次々と報告されるようになった。その結果、原因食品が明らかな 208 事例のうち、82 例（39%）がカツオにより発生し、73 例（35%）のサバより多いとの結果に至った（2019 年 3 月 15 日確認）。

カツオの生食を原因とするアニサキス食中毒が、2018 年 4 月以降に報告され始めてから、大都市のデパートにある海産魚販売店では、本症の発生を予防し、消費者の健康被害を防ぐために、生食用カツオは冷凍して販売しているとの情報を耳にしたので、

現場に足を運んで、実態の見取り・聞き取り調査を実施した。

## B. 研究方法

大都市のデパートにある海産魚販売店（東京で13店舗、名古屋で2店舗、大阪で1店舗の合計16店舗）に足を運び、生食用カツオの販売状況を見取り・聞き取り調査した（2018年10月から11月）。

## C. 研究結果

日本の3大都市（東京、大阪、名古屋）にあるデパートの海産魚販売店では、6店舗で生食用カツオの取扱いを中止し（1店

舗ではアニサキス食中毒の発生を予防するためと明言）、8店舗で冷凍後のカツオだけを生食用に販売していた（1店舗では食味よりアニサキス食中毒という健康被害の発生を予防することが優先されるとの発言を確認）。これらの店舗のうち数箇所では、いずれも行政指導を受けたからでなく、自主的な判断に基づく対応であるとの発言を得た。ただし東京のデパートにある海産魚販売店の1店舗では、従来通りに冷蔵で生食用カツオを販売していた。この店舗では、カツオの生食によるアニサキス食中毒に関して、情報を共有していないことが確認された（表1）。

**表 1. 生食用カツオの販売に先立つ処理方法調査**

調査地	処理方法			計
	取扱中止	冷凍	冷蔵 (従来通り)	
東京	5	7	1	13
名古屋	1	1	0	2
大阪	0	1	0	1
計	6	9	1	16

東京・名古屋・大阪のデパートに入店する魚類販売店での見取り・聞き取り調査結果を店舗数で示す（2018年10月～11月に調査実施）

## D. 考察

今回の調査の結果から、日本の3大都市（東京、大阪、名古屋）にあるデパートの海産魚販売店では、カツオの生食を原因とするアニサキス食中毒が増加していることを探知し、生食用カツオの販売中止あるいは冷凍後の販売などの対策を実施していた（調査した16店舗のうち15店舗、94%）。アニサキス食中毒という健康被害の発生を予防する上では、消費者の利益が確保され

ていたことになる。

しかしながら冷凍で販売する場合、冷凍設備の設置・稼働には経費が必要で、この経費は商品の価格に上乗せされる。本研究班の報告でも明らかなように、カツオの筋肉からアニサキス虫体が検出されたのは腹側筋肉だけで、背側筋肉からは検出されなかった。この結果を以って、背側筋肉にはアニサキス虫体の寄生がないとは言い切れないが、背側筋肉は従来通りに冷蔵で生食

用カツオとして販売しても、大きな問題はないと考えられた。一方、腹側筋肉は寄生率・寄生数は少ないものの、アニサキス虫体の検出があったことから、冷凍後に生食用として販売することが勧められた。このような対策を採用すれば、消費者がカツオの生食を楽しむことに、大きな問題はないと考えられた。

#### **E. 結論**

東京、名古屋、大阪にあるデパートの海産魚販売店（合計 16 店舗）に出向き（2018 年 10 月から 11 月）生食用カツオの販売状況を調査した。6 店舗で生食用カツオの取扱いを中止し、8 店舗で冷凍後のカツオだけを生食用に販売するなど、カツオの生食によるアニサキス食中毒の発生予防対策が採用されていた。しかしながら、本研究班

の報告でも明らかなように、アニサキス虫体が検出されたのは、カツオの腹側筋肉だけである。したがって、背側筋肉は従来通りに生食用として販売し、腹側筋肉は冷凍後に生食用として販売することで、消費者がカツオの生食を楽しむことに大きな問題はないと考えられた。

#### **F. 健康危険情報**

なし

#### **G. 研究発表**

1. 論文発表；2. 学会発表
- なし

#### **H. 知的財産権の出願・登録状況(予定含む)**

1. 特許取得；2. 実用新案登録
- なし