

市販魚介類から検出される食品媒介寄生虫の現状調査

◎小林 浩二¹⁾、渡邊 徳秀²⁾、山内 英寿³⁾、竹内 法子¹⁾、星野 ちなみ¹⁾、小菅 優子⁴⁾、坂西 清⁵⁾、小野 篤史⁶⁾
北里大学保健衛生専門学院¹⁾、公益財団法人磐城済世会 松村総合病院²⁾、D P R株式会社³⁾、四日市看護医療大学⁴⁾、新潟大学
地域医療教育センター・魚沼基幹病院⁵⁾、済生会新潟病院⁶⁾

【はじめに】公衆衛生の向上に伴い国内における土壌伝播寄生虫の感染者は激減した。一方、レセプトデータの解析によれば、蟯虫は28000人（森嶋ら2015）、アニサキスは7000人（杉山ら2013）の感染者がいると推計されている。実際、2018年度以降の食中毒統計病因物質別事件数第1位はアニサキスであり、その他の寄生虫症においても一定数の症例報告がある。寄生虫感染においては、インバウンド感染、性行為感染や動物との接触感染が重要である。付け加えて市中感染の側面からは、コールドチェーンの発達や食文化の変化がもたらす食品媒介寄生虫症の増加が危惧されている。このような背景をもとに、食品衛生の向上を目的として、市販食材から検出される寄生虫の現状調査を実施した。本調査結果を、新潟県で実施している精度管理調査結果（寄生虫フォトサーベイ、アンケート）や関連学会における症例検討を踏まえ報告する。

【方法】○魚介類の購入方法：一般の鮮魚販売店およびインターネット販売サイト○魚介類の種類：サバ、スケソウダラ、サケ、サクラマス、シラウオ、アユ、モクズガニ、

他（未食品加工）○検査方法：肉眼的形態観察に加え、実体顕微鏡や光学顕微鏡を用いた鏡検及び一部の寄生虫に関してはHE染色及びPCR検査を実施した。

【結果】○アユ：メタセルカリア（*Metagonimus* 属）○モクズガニ：メタセルカリア（*Paragonimus* 属）○サクラマス：プレロセルコイド（*Diphyllobothrium* 属）、○サケ・サバ・サンマ：第3期幼虫（*Anisakis* 亜科）、他

【考察・結語】市販魚介類（宿主）からヒトに病害をもたらす各種寄生虫の幼虫が検出された。これらによる感染は、摘出、冷凍や加熱調理により免れるが、メタセルカリアは調理過程において誤って感染する可能性があると考えられる。

日本海裂頭条虫症や肺吸虫症の患者数は年間40例程度とされているが、実際はその数倍の感染者がいると予測されている。今回の調査結果から、我々の日常生活においても寄生虫症とは隣り合わせであることを認識すると同時に、オーダーは少ないが一步踏み出して寄生虫検査を実施できる臨床検査技師の育成につなげていきたい。

北里大学保健衛生専門学院：025-779-4511（代表）