

知っていますか？川や湖でとれる魚介類の寄生虫

食中毒の原因となる魚介類の寄生虫は、海産魚に寄生するアニサキスが有名ですが、サワガニやシラウオなどの淡水（川や湖）に棲む魚介類にも寄生虫が生息しています。これらの魚介類を加熱せず食べることで寄生虫による食中毒にかかる恐れがあり、実際に健康被害も発生しています。中には、人の皮膚や内臓、脳神経などに移行する寄生虫もいるため十分な注意が必要です。

＜川や湖でとれる魚介類の寄生虫：その1＞肺吸虫

令和5年1月に都内で、ウェステルマン肺吸虫による食中毒が発生し、患者はモクスガニなどを生食していました。



＜肺吸虫とはなんですか？＞

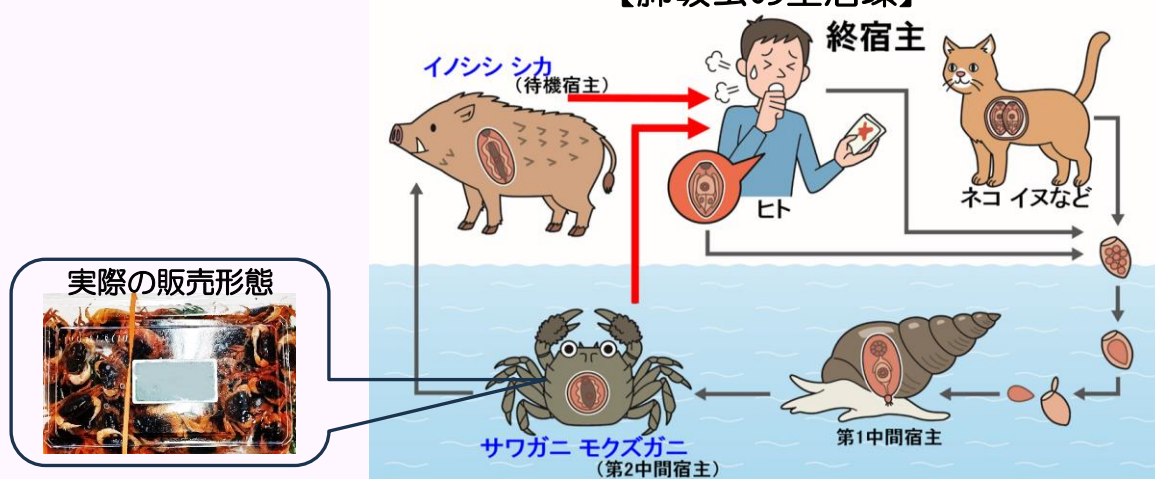
吸虫という寄生虫の一種であり、国内では宮崎肺吸虫、ウェステルマン肺吸虫の2種が報告されています。また、国内の肺吸虫症の95%がウェステルマン肺吸虫に感染して発症しているとされています。生育の途中で、モクスガニやサワガニなどの淡水に生息するカニに寄生し、生食や加熱不十分な調理により人に感染すると考えられています。

近年では、パパイヤサラダ等のエスニック料理、カンジャンケジャン等の韓国料理、酔っ払い蟹等の中華料理によるサワガニやモクスガニの生食のほか、シカやイノシシ等のジビエを加熱不十分で食べたことによる感染事例も報告されています。

＜感染した場合の症状は？＞

感染してから症状が出るまで2か月以上かかると言われています。肺吸虫は肺に寄生することが多く、症状は咳、血痰、胸の痛みなどの呼吸器症状が出るとされています。

【肺吸虫の生活環】



＜川や湖でとれる魚介類の寄生虫：その2＞顎口虫

がっこうちゅう

ひふはこうしょう

令和4年9月下旬から令和5年5月までに、青森県でクリーピング病（皮膚爬行症）※の患者312名が確認されました。患者1名の病変部から顎口虫が検出され、患者の多くは地元の湖でとれたシラウオを加熱せず食べていたことが明らかになりました。

＜顎口虫とは何ですか？＞

線虫の一種であり、国内では4種が報告されています。そのうち、日本顎口虫はイタチを終宿主とし、幼虫が生育の途中でシラウオ、アユ、ヤマメ等の淡水魚に寄生します。生食や加熱不十分な調理により人に感染すると考えられています。

＜感染した場合の症状は？＞

感染してから3週間から1か月後、寄生虫が皮下組織を移行することにより、皮膚のかゆみや腫れの症状が出現し、まれに寄生虫が目や脳神経系に移行することで、失明や麻痺などの症状がでるとされています。

実際の販売形態

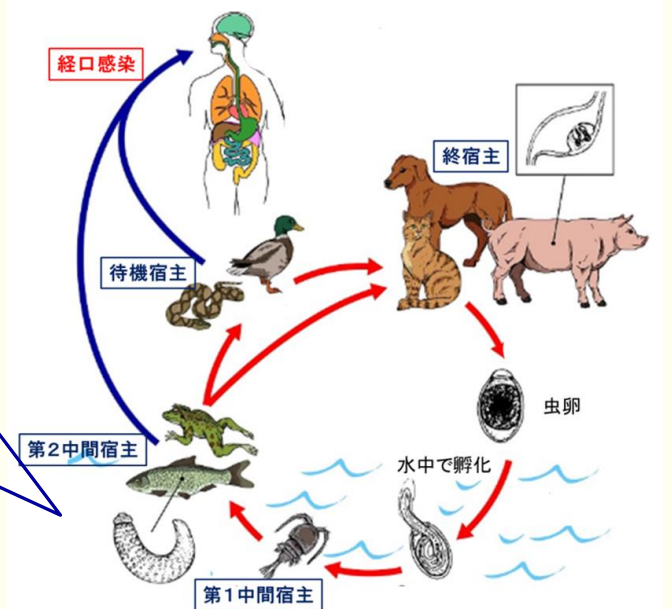


皮膚爬行症の症状

【青森県保健衛生課提供】

※皮膚の下を寄生虫が這ってミミズ腫れになる症状をクリーピング病（皮膚爬行症）といいます。

【顎口虫の生活環】



【CDC_Gnathostomiasis_ParasiteBiology(Webページ)より引用】

＜予防法＞

淡水（川や湖）でとれた魚介類の生食は危険です！

淡水に棲む魚やカニには、今回ご紹介したものを含め、様々な寄生虫が寄生している可能性があります。そのため、中心部まで十分に加熱してから食べましょう。また、調理に使った包丁やまな板はしっかり洗浄・消毒しましょう。

このような魚介類を生食したことがあり、かゆみや痛みを伴う皮膚の線状の腫れや呼吸器症状等があった場合は、速やかに医療機関を受診してください。

食品の寄生虫についてのより詳しい情報は、東京都ホームページ「食品衛生の窓」でも確認できるよ。見てみてね！



食品衛生の窓 食品の寄生虫

検索

または

