

## アニサキス症

アニサキスは、クジラなど海の動物の体内にすみついている寄生虫です。それらの動物の胃の中で育ったアニサキスの成虫が卵を産み、フンと一緒に海に出て、そこで卵がかえって幼虫になります。

この幼虫はオキアミという小さな生き物に食べられて、さらにそのオキアミを魚が食べ、その魚を人間が生で食べると激しい腹痛を伴う食中毒が起きます。

代表的な魚としては、サバ、イワシ、タラ、ホッケ、サンマ、イカなどです。

### 【症状】

魚を食べて数時間～数十時間後に、強い上腹部の痛み、嘔気嘔吐があらわれます。じんま疹などのアレルギー症状がみられることもあります。

### 【診断と治療】

胃カメラで、長さ 2cm 程度の白い糸くず状の虫体が胃の壁に食いついていることを確認し、鉗子でつまんで回収します。

### 【予防】

- 1、魚介類の生食を避ける。
- 2、加熱：60℃で1分、70℃以上なら数秒で死滅します。
- 3、冷凍：マイナス 20℃で24時間以上、マイナス 18℃になる家庭用冷凍庫なら48時間冷凍すれば大丈夫です。



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキス幼虫を摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

提供：立川相互病院消化器内科・瀧崎裕二先生