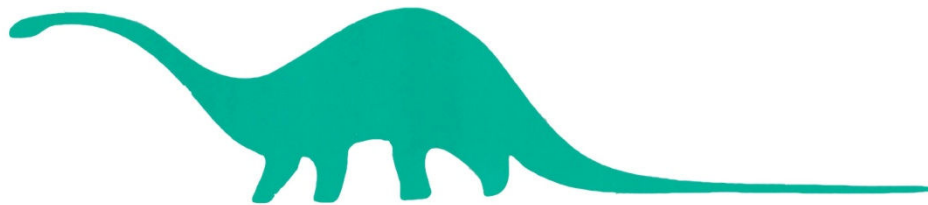


# C.L. information

～Vol.14(7月号)2012～



今月号の特集： 寄生虫について  
食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ  
<http://controllabo.co.jp>

## 寄生虫について

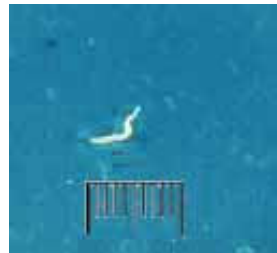
蒸し暑い日々が続くこの季節、保育園や学校のプールからは子供たちの楽しそうな声が聞こえてくる時期です。安全に水遊びやプールを楽しむためにも忘れてはいけないのは、ぎょう虫検査です。「今どき寄生虫なんか…」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、保育園や小学校をはじめとした子供社会では、珍しいものではありません。また、食文化の多様化や輸入食品の普及、海外旅行者の増加などの理由により大人でも決して油断はできません。今回の C.L.information では、主な寄生虫とその予防や対策についてご説明させていただきます。



## 主な寄生虫の種類

### ぎょう虫(蟯虫)

ぎょう虫は、一見すると糸くずのような形をしています。人間の**大腸や直腸**に寄生し、メスが夜間に肛門から体外に出てきて肛門周囲に卵を産み付けます。ぎょう虫の卵は衣服や布団シーツにも付着するため、ぎょう虫に感染した人が1人でもいると、**家族全員に感染が広がっているケースが多いのが特徴**です。



ぎょう虫に感染した際は、卵の粘着物質やぎょう虫が肛門周囲を動き回ることによる、かゆみを引き起こします。

### 回虫

回虫は、ミミズのような形をしていて、主に**小腸**に寄生します。戦中・戦後の衛生状況の悪い状況では、多くの人が回虫に感染していました。現在の日本では、回虫感染者は減少の一途をたどっていますが、世界的には依然として回虫寄生率が高い地域も少なくなく、海外に出掛ける際は注意が必要です。



感染時は下痢や腹痛、嘔吐などの症状が出ることもありますが、全く症状が出ない人も多いようです。

### べん虫(鞭虫)

鞭虫は、頭のほうが細い形をしていて、鞭(ムチ)のように見えることからこの名前が付いています。盲腸に寄生し、鞭虫の卵に汚染された食べ物や生水を摂取することにより、感染が起こります。熱帯もしくは亜熱帯の衛生環境が



悪い地域で感染するケースが多いようです。鞭虫に寄生されても無症状の場合が多いですが、虫の数が増えると下痢・腹痛・粘血便などの症状が出る場合があります。

## アニサキス

アニサキスは、サバ、イカ、アジなどの魚介類から感染する寄生虫で、人間の胃や腸に寄生します。魚介類を生で食べる事が多い日本人には注意すべき寄生虫と言えるでしょう。寄生時の症状としては、アニサキスが胃壁や腸壁を食い破ろうとすることによる激しい腹痛と嘔吐が挙げられます。



## 身近に潜む寄生虫

寄生虫は、縁遠いイメージがあるかもしれませんが、身近な生活環境に潜んでいる寄生虫も少なくありません。あまり神経質になり過ぎる必要はありませんが、身近な感染経路を覚えておくだけでも注意がしやすいのではないのでしょうか。

## 動物

回虫、鉤虫、鞭虫、条虫、多包条虫(エキノコックス)などの寄生虫は野生動物だけでなく、犬や猫などのペットも持っている可能性があります。動物との接触や排泄物を通して、場合によっては人間に感染する恐れがあります。動物をなでたり、抱いたりした後は必ず手を洗うようにしましょう。また、可愛さのあまり、同じお皿や箸でご飯を与えたり、口移しでエサをあげたりする行為は寄生虫感染の面からも大変危険ですので、やめましょう。

## 魚・肉・野菜

肺吸虫、肝吸虫、横川吸虫、アニサキス、有鉤条虫などの寄生虫や寄生虫卵に汚染された魚や肉を摂取することで感染するケースがあります。中でも内臓部には寄生虫が多く存在するため、注意が必要です。回虫、鉤虫、鞭虫が生野菜に付着していることもあります。

公衆衛生の向上などの理由により戦後にかけて寄生虫感染率は減少の一途をたどっていましたが、近年、有機野菜の増加や生鮮食品の輸入により、魚・肉・野菜などの食材を介した寄生虫感染が増加傾向にあるとの報告もあるため、注意が必要です。

## 吸血昆虫

マラリア原虫、トリパノソーマ、リーシュマニアなど吸血昆虫に刺されることで感染する寄生虫もあります。これらの寄生虫は、アフリカや中南米地方に多く生息しているため、海外旅行の際には気を付けるようにしてください。

## 砂場

公園などにある砂場にも近年のペットブームから、犬・猫回虫卵に汚染されている例が報告されており、手指を介して感染する危険性もあります。犬・猫回虫卵が人間の体内に入っても問題がない場合もありますが、免疫力の弱い方や幼児では感染し、様々な症状が出る場合があります。

柵やシートなどを用いて砂場への動物侵入を防ぐ、砂場で遊んだ後は必ず手を良く洗う、定期的に砂を掘り返して日光にさらすことで乾燥させたり、砂の入れ替えを行うなどの衛生管理の他、砂場の寄生虫検査・細菌検査を実施し、衛生状態・安全性を確認しておくことも重要です。

## 寄生虫の予防と対策

予防と対策	ポイント
よく洗う	調理前に食材をよく洗うことで、表面に付着した寄生虫や寄生虫卵を落とすことができます。また、使用した包丁やまな板などの調理器具を介しての感染を防ぐために、使用の都度、洗浄や殺菌を心掛けましょう。
加熱・冷凍する (生食を避ける)	寄生虫は冷凍することにより死滅するものが多いため、可能であれば食材を冷凍することで、感染する確率を減らすことができます。 加熱も有効な手段です。特に魚介類や肉類では、表面だけでなく中心部まで十分に熱を通しましょう。
手洗いをを行う	手についた寄生虫や寄生虫卵を洗い流す効果があります。動物を介して感染する寄生虫も多いので、動物に触れた後は必ず手を洗うようにして下さい。
定期的な検査の実施	寄生虫に感染しても、目立った症状が現れないケースもあります。ぎょう虫は専用セロファンを用いて肛門周辺に生み付けられた卵を調べます。回虫や鞭虫などの寄生虫は、検便検査で寄生虫卵の有無を検査します。知らない間に自分が感染源にならないためにも、定期的な検査を行うことが感染拡大防止のために大切です。

寄生虫検査、砂場検査を承っております。  
ご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

### 先月の食中毒情報

梅雨に入り、全国各地で食中毒注意報が発令されました。また食中毒についての報道数も多くなってきました。

7月1日に牛生レバーの飲食店での提供が禁止されました。提供禁止前に、多くの方が「レバ刺し」を食べに飲食店へ駆け込みましたが、「レバ刺し」が原因とされる食中毒が複数発生してしまいました。

今後、気温と湿度の上昇にともない、微生物の増殖しやすい環境になります。食材や調理品の扱いはもちろんのこと、日頃の衛生管理をしっかりと行い、食中毒を未然に防いで下さい。

### 全国食中毒発生状況 (6/15～7/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	3	101
カンピロバクター	8	80
ウェルシュ	1	53
サポウイルス	1	17
サルモネラ	1	10
不明・その他	11	110

### 株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7

阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15

福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576

TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

TEL:092-575-0630 FAX:092-586-6321



株式会社コントロールラボ



エムテック衛生検査所