

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう

◆アニサキスの特徴

- ・魚等に寄生する寄生虫（線虫類）の一種
- ・体長約2～3cmの白色の少し太い糸状
- ・サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの内臓に見られ、寄生している魚が死ぬと内臓から身（筋肉）に移行する。



体長2cm～3cm



提供：下関市保健所

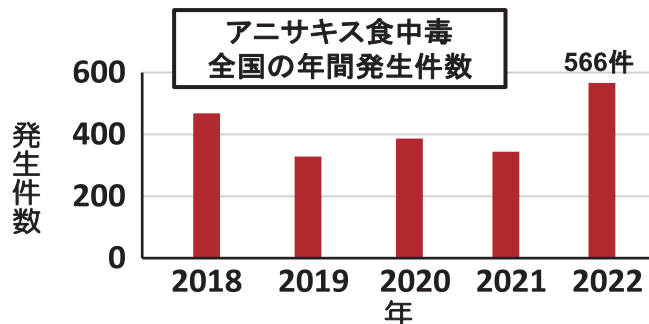
◆アニサキスによる食中毒の症状

多くの場合、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

◆アニサキスによる食中毒事例

炙りしめさば等を喫食したところ約7時間後に腹痛、吐き気等の症状を呈し、医療機関で内視鏡検査をした結果、胃からアニサキス虫体2匹が発見・摘出されました。

アニサキスは、食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは死にません。



衛生管理のポイント

鮮度、目視、冷凍・加熱

Point① 鮮度

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く！
内臓は生で食べない！

Point② 目視

魚の身（筋肉）を、しっかり目で見て確認し、
アニサキスを確実に除去する！

Point③ 冷凍or加熱

『**-20℃ 24時間以上**』で冷凍！
『**60℃ 1分**』か『**70℃以上 瞬時**』で加熱！

アニサキス食中毒は、
2022年（令和4年）の病因物質別発生件数が全国及び名古屋市で第1位となっています。