

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう

名古屋市でも
アニサキスによる
食中毒が
発生しています！

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、ヒラメ、イカなどの多数の魚介類への寄生が確認されている
- ◆魚が死ぬと内臓から身（筋肉）に移行する
- ◆アニサキスが寄生した魚を生で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入し、食中毒を起こす



体長2cm～3cm



提供：下関市保健所

食中毒の症状

- ◆急性胃アニサキス症
数～十数時間後にみぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐
- ◆急性腸アニサキス症
十数時間～数日後に激しい下腹部の痛み、腹膜炎症状

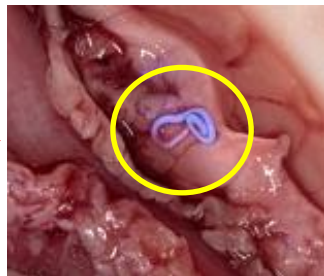
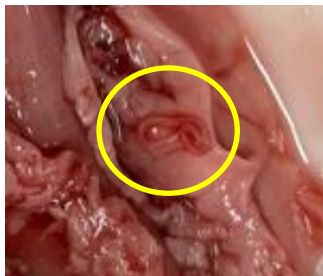
食中毒予防のポイント

Point① 鮮度

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去！
- ◆内臓は生で食べない！提供しない！

Point② 目視

- ◆魚の身（筋肉）を、注意深く確認し、アニサキスを確実に除去！



ブラックライト（波長365nm）使用

ブラックライトを使用することで、
アニサキスが発光し、発見しやすくなります。



Point③ 冷凍 or 加熱

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。

- ◆『-20℃ 24時間以上』で冷凍！
- ◆『60℃ 1分』または『70℃以上 瞬時』で加熱！