

生食用ホタルイカの取扱いについて

～ 旋尾線虫^{せんびせんちゅう}の食中毒を防ぐために ～

旋尾線虫（幼虫）の特徴

大 き さ：体長5～10mm、体幅0.1mmの糸くずのような細長い虫で、肉眼では確認が難しいです。

ヒトへの感染：ホタルイカの内臓等に寄生しており、ホタルイカの生食による食中毒事例が報告されています。

特 徴：ヒトが生ホタルイカの内臓ごと食べたり、「踊り食い」し、旋尾線虫の幼虫に感染すると、腹痛、嘔吐、さらに「腸閉塞」を引き起こし、手術が必要になることがあります。また、皮膚に侵入した虫により、ミミズばれができる「皮膚爬行症」になることもあります。

生ホタルイカを販売、提供する際は・・・

1. 生食用として販売・提供する場合、以下の①②の表示があるか、③の処理がされているか確認してください。

- ①以下の凍結処理を行った旨の表示がなされたもの
－30℃で4日間以上、もしくは
それと同等の殺虫能力を有する条件
- ②内臓の除去が必要である旨の表示がなされたもの
- ③内臓が除去されたもの



出典：国立感染症研究所

(上2つはボイル済、下は生)

2. 生食用以外の場合、以下の加熱処理を行うか、加熱処理が必要な旨を伝えてください。

沸騰水に投入後30秒以上保持する、もしくは
中心温度で60℃以上の加熱をする

3. 生ホタルイカによる旋尾線虫の食中毒について注意喚起を行ってください。

内臓除去や加熱処理をするよう表示があっても、表示に気付かず消費者が「生食用」としてそのまま丸ごと食べてしまい、食中毒となった事件が発生しています。

！！食中毒事件：平成30年4月に県内で2件発生！！

購入者に対し、ホタルイカを生食する場合の寄生虫感染の可能性について情報提供を行うとともに、十分に食べ方を説明し、販売するようお願いします。

生ホタルイカによる旋尾線虫の食中毒は確実に防止できます！