

食中毒事件発生情報 第4号

アニサキス食中毒が多発しています！

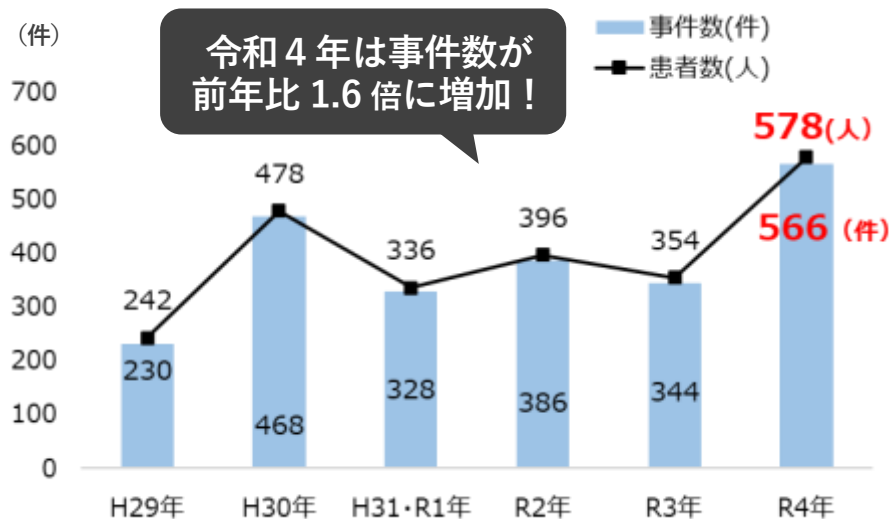


今年はずでに全国で
154件発生しています

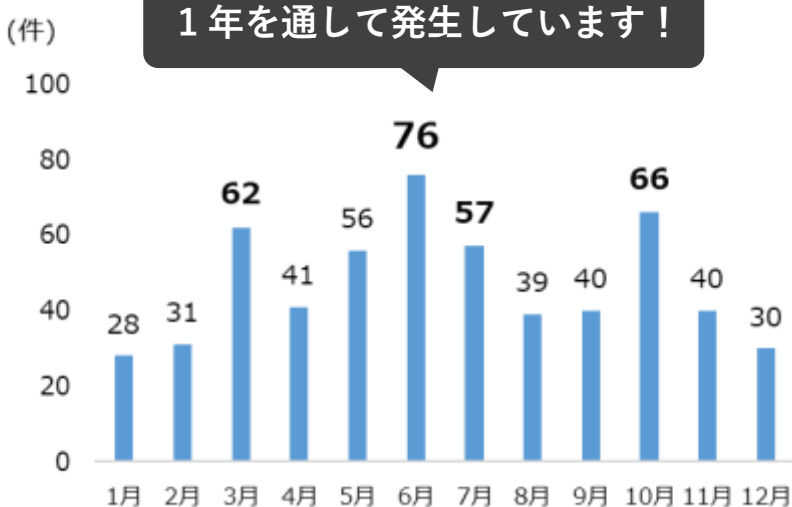
厚生労働省令和5年食中毒発生事例 R5.6.19時点

※広島市でも2月に1件発生

■アニサキス食中毒の発生状況の推移



■令和4年の月別発生状況 (事件数)



■広島市での発生事例 (令和4年7件発生)

【事例1】さば棒寿司による食中毒
原因施設 飲食店 患者数 1名
原因食品 さば棒寿司
※冷凍の丸さばの在庫が切れ、冷蔵の生サバを使用 (冷凍加熱処理なし)

【事例2】寿司屋での食中毒
原因施設 飲食店 患者数 1名
原因食品 刺身盛り合わせ、寿司
※生食用の魚介類を使用し、目視確認をしていた

※行政処分：いずれの施設も営業の一部禁止

■ 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わる場合があります。

広島市食品安全情報センター (広島市保健所食品保健課 ☎: 241-7437)

あなたのお店は大丈夫ですか？ 

アニサキス食中毒予防のポイント

アニサキスの特徴

- サバ、サンマ、サケ、アジ、イワシ、イカなど、多くの魚介類に寄生している
- 体長は2～3cm、半透明白色の寄生虫
- 丸まってついていることが多い
- 魚介類の内臓に寄生しているが、魚が死んで時間が経つと内臓から身の部分に移動する
- 体内に入ると、食後数時間～十数時間後にみぞおちの激しい痛み、嘔吐などを発症する



予防方法

鮮度を徹底



新鮮な魚を選ぶ。
魚を丸で購入したら、
すぐに内臓を除去する

アニサキスは、酢、塩漬け、醤油、わさびでは死滅しません！

効果なし！



加熱／ 冷凍



60℃以上で1分以上加熱
-20℃で24時間以上冷凍

目視で除去



魚を処理する際に、目視で確認し、アニサキスがいたら取り除く。内臓に多数いたときは、刺身など生食用に使用しない