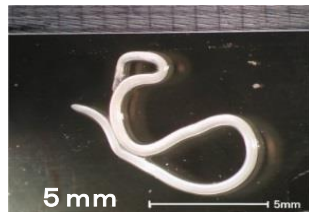


◆生鮮魚介類を扱う皆さまへ◆

アニサキスによる 食中毒にご注意ください



<アニサキスとは>

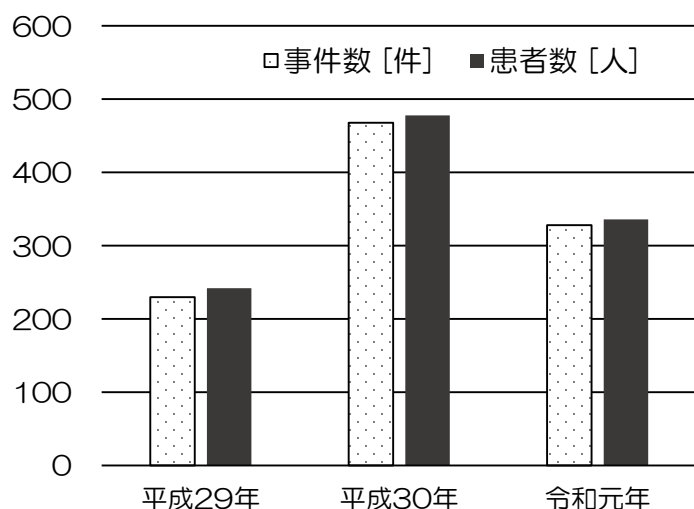
- ・主に海産の魚介類に寄生する、体長2～3 cm、半透明白色の**寄生虫**です。
- ・多くは魚介類の内臓部分に寄生しますが、身の部分に移動することがあります。
- ・食後数時間から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、嘔吐等を生じます（胃アニサキス症）。

寄生している魚種

サバ、サンマ、アジ、サケ、イカ など



◆年別の食中毒発生状況〔全 国〕



◆食中毒事例〔広島市〕(R2年)

	原因食品	概要
1	サンマ刺身 又は ブリ塩タタキ	飲食店で提供されたサンマ刺身及びブリ塩タタキを喫食した2名のうち1名が、9時間後に上腹部痛を発症。
2	サンマ刺身 又は スズキ刺身	販売店で購入したサンマ刺身及びスズキ刺身を喫食した1名が、10時間後に上腹部痛を発症。

◆予防方法



アニサキスは、**食酢**での処理、**塩漬**け、**醤油**や**わさび**では**死滅しません**。
次の方法で予防しましょう！

加熱



加熱することにより死滅するので、身の中心部まで**十分に（60℃で1分か70℃以上）加熱**しましょう。

冷凍



中心部まで**-20℃で24時間以上冷凍**すると死滅させることができます。

除去



アニサキスは魚介類の鮮度が落ちると、内臓部分から身の部分に移動します。生食用の魚介類は**すみやかに内臓を除去し、低温で保存**しましょう。さらに、処理の際には**目視によるチェックをし、見つけた際は取り除きましょう**。