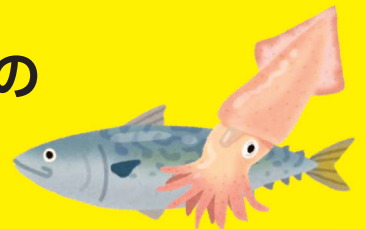


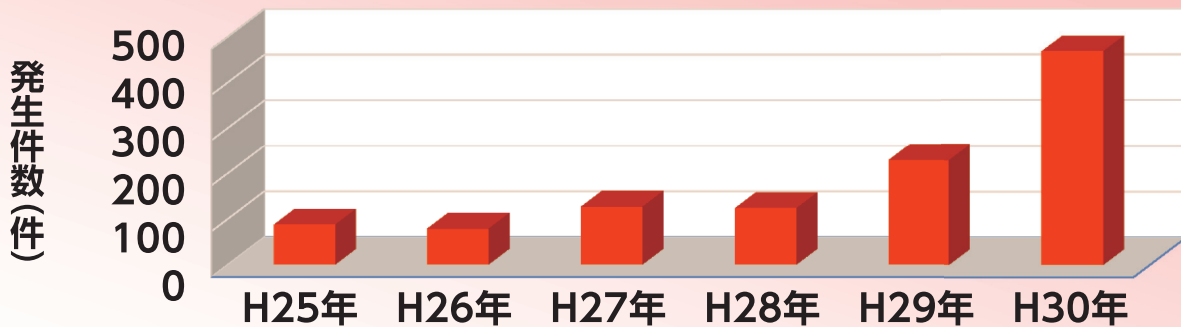
アニサキス食中毒多発!!

目視で確認！
加熱・冷凍で予防！

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒の
報告数が急増しています!!



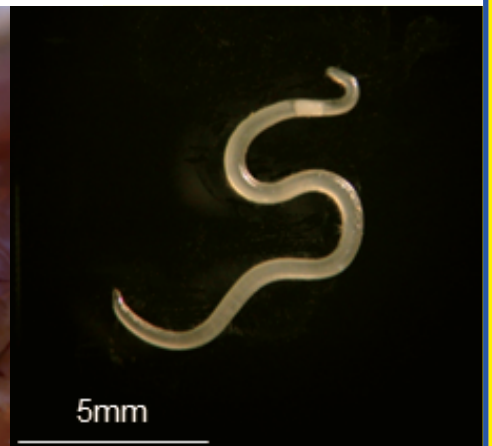
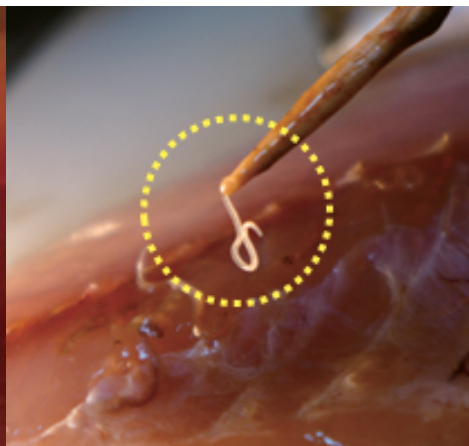
アニサキスによる食中毒発生件数




厚生労働省統計資料より

アニサキスの
特徴

- ◆寄生虫（線虫類）
- ◆約 2cm～3cm で、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキスが寄生している魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



写真：さいたま市保健所 食品衛生課

<p>症状</p>	<p>【急性胃アニサキス症】(食後数時間～十数時間) みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐など。 ※多くが胃アニサキス症です。</p> <p>【急性腸アニサキス症】(食後十数時間～数日) 激しい下腹部痛、腹膜炎症状など。</p>	
<p>原因</p>	<p>アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。</p>	

予防方法

- ◆ **加熱する** (60℃で1分、70℃以上で瞬時に死滅)
- ◆ **冷凍する** (-20℃で24時間以上)
- ◆ **新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く**
内臓を生で食べない
※アニサキスは魚の内臓から筋肉に移動することが知られています。
- ◆ **目視で確認して、アニサキスを除去する**

- ◎ **アニサキス食中毒は通年発生しています。**
- ◎ **食酢・塩漬け・しょうゆ・わさびでは、アニサキスは死にません。**

【お問い合わせ先】

さいたま市保健所 食品衛生課

〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷7-5-12

Tel: 048-840-2226 Fax: 048-840-2232