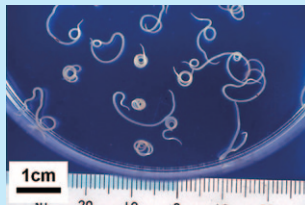


アニサキスによる食中毒に注意!

アニサキスによる食中毒は、2013年から食中毒として届出されるようになり、以降ノロウイルス、カンピロバクターとともに食中毒発生件数のワースト3に上がっています。特徴を知って予防しましょう。

特徴

- ・長さ2～3cm、幅0.5～1mmの寄生虫。少し太い糸のように見えます。
- ・主に、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど。



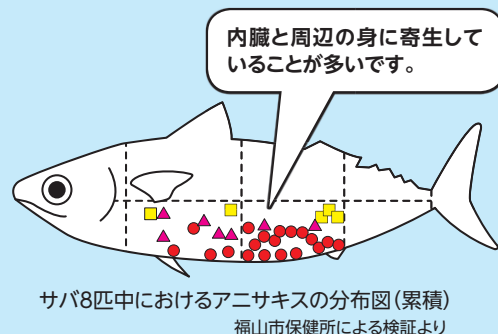
症状

アニサキスが寄生する魚を生で食べると、人の胃壁や腸管に侵入し、激しい腹痛、おう吐などの症状を引き起こします。

発生状況



寄生分布例



寄生率は13.0%

東京都健康安全センターによる調査(2011～2017年実施)によると、113魚種1718尾のうち、47魚種223尾に寄生していました。

予防方法

魚介類に寄生しているアニサキスは、魚の鮮度が落ちると、内臓から筋肉部分に移動します。そのため、魚を丸ごと1匹購入した場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

**しっかり
加熱**

**しっかり
凍結**

－20℃以下24時間以上

※酢、塩、醤油、ワサビ等ではアニサキスは死なないため、予防にはなりません。