



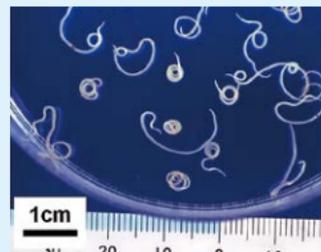
品質保証  
だより

# 寄生虫アニサキスは、どんなもの？ 予防方法は？

お魚には、アニサキスが寄生している場合があります。寄生場所は主に内臓ですが、魚の鮮度が落ちると、内臓から可食部に移動することが知られています。予防方法を守って、お魚をおいしく食べましょう。

## 特徴

アニサキスは、体長2～3cm、白色の少し太い糸のように見えます。主に、サケ、サバ、サンマ、カツオ、アジ、イカなどの魚介類に寄生します。



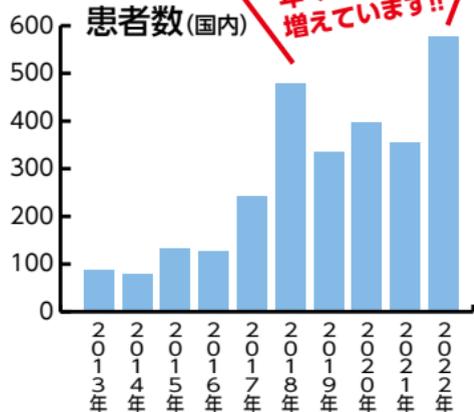
## 症状

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。



## アニサキス食中毒発生状況

アニサキスによる食中毒が増えています。これは、冷蔵技術の向上や物流の発達により、魚を冷凍することなく刺身で食べられるようになったためと考えられています。



予防1

魚を丸ごと一匹購入した時は、**速やかに内臓を取り除く**



予防2

**しっかり加熱**



予防3

**しっかり凍結**

-20℃以下、24時間以上



激しい腹痛でアニサキスが疑われる場合は、すぐに病院を受診しましょう。アニサキスが死ぬまで激しい痛みが続くため、内視鏡でアニサキスを取り除く処置が行われます。



**酢、ワサビ、しょう油では、アニサキスは死にません!**