

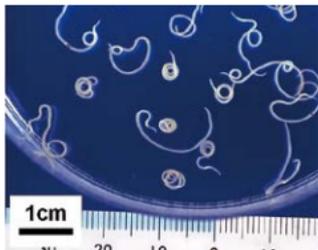


品質保証
だより

アニサキスに注意! 正しい予防できていますか?

アニサキスとは?

長さ2~3cm、幅0.5~1mmほどの大きさに天然のアジやサンマ、イカなどの(海産)魚介類に潜む寄生虫です。とても小さく、噛み切ることは困難で、醤油やワサビなどの調味料と和えれば大丈夫!という迷信にも要注意。効果はありません。



症 状

- ・激しい胃痛、腹痛
- ・お腹の張り ・吐き気、おう吐
- ・アレルギー症状
- ・じんましん
- ・アナフィラキシーショック

これらの症状が一時的に弱まってまた強くなるというように、周期的に繰り返されます。アニサキスが疑われる場合は速やかに医療機関を受診しましょう。



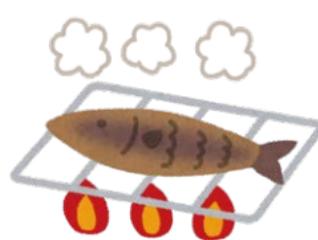
予 防

60℃以上で1分以上加熱、またはマイナス20℃以下で24時間以上冷凍することによって死滅します。釣った魚などを持ち帰る場合はすぐに内臓を取り除き、生で内臓を食べるのは避けましょう。

冷凍



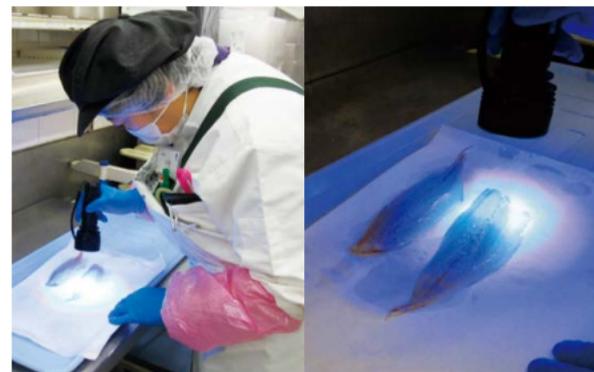
加熱



中心部まで!

店舗の対策

コープしがの店舗では(海産)魚介類にアニサキスが寄生していないかを専用のライトを使って確認しています。安心してご利用くださいね♪



もしアニサキスが確認された場合は、加熱用に使用するなど食品ロス削減にも取り組んでいます。