

寄生虫

アニサキスによる 食中毒を予防しよう

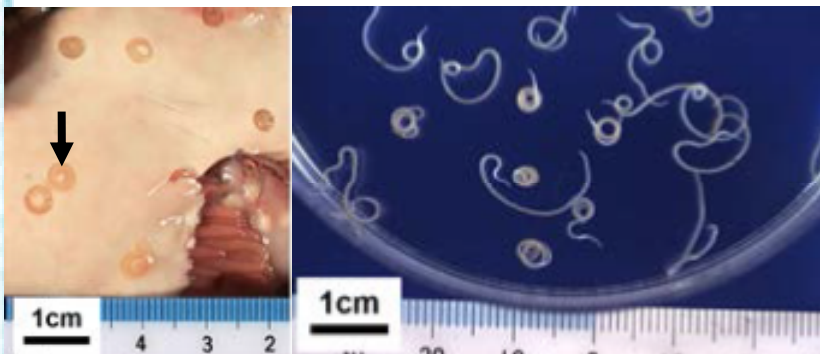
No.29-03
H29.5.22



魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が全国的に多発しています。注意点を確認して、食中毒を予防しましょう。

アニサキスってなに？

アニサキスは線虫という**寄生虫**です。
魚介類に寄生しているのは幼虫です。



出典：内閣府食品安全委員会「ファクトシート」H29.2.21

長さ	2～3 cm
太さ	0.5～1 mm
色	白
特徴	太い糸のように見える
寄生先	サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカ、サケ等の魚介類の内臓や筋肉

なぜ食中毒がおこるの？

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、胃壁や腸壁に刺入し、激痛をともなう食中毒（アニサキス症）を引き起こします。国内ではノロウィルス、カンピロバクターに次いで**3番目に多い食中毒**です。

全国でのアニサキスによる食中毒件数（過去5年間）

H24	H25	H26	H27	H28	合計
65件	88件	79件	127件	124件	482件



症状は？



◆急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後にみぞおちに**激しい痛み**、**吐き気**、**おう吐**を生じます。

◆急性腸アニサキス症

食後十数時間から数日後に**激しい下腹部痛**、**腹膜炎症状**を生じます。

※疑われるときは速やかに医療機関を受診してください



予防のための注意点は？



…魚を購入するとき…

▼**生食用または加熱用を確認して購入**しましょう。

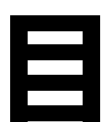
…料理するとき…

▼加熱用の魚は、**十分火を通**しましょう。

▼釣った魚を自分で調理する場合は、**速やかに内臓を取り除**きましょう。さらに身の部分も目で確認し、**アニサキス幼虫を取り除**いてください。

・**-20℃で24時間以上（中心部まで）凍結**すると死にます。

・**ワサビ、醤油、酢**などでは死にません。



目で確認！

加熱・冷凍

で予防