

生鮮魚介類を扱う

飲食店・販売店・調理施設、消費者の皆様へ

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多発しています

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう



近年、生鮮魚介類を喫食した後、激しい腹痛などの症状を起こす
アニサキス食中毒の報告が増加しており、

平成29年の全国食中毒統計において、病因物質別の件数でノロウイルスを抜き
第2位(230件)になるなど、注目が集まっています。

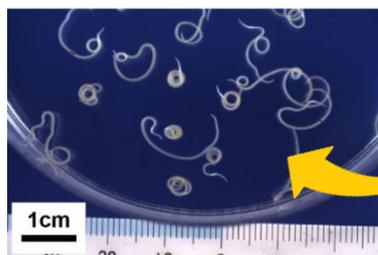
岐阜県内でも、平成28、29年に魚介類販売店を原因とした食中毒が1件ずつ起こっています。

アニサキスとは？

- ◆ アニサキスは、白色の少し太い糸状の寄生虫で、その幼虫がサバ、アジ、サンマ、イカなどの魚介類の内臓に寄生します。

アニサキス中毒とは？

- ◆ 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、激しい腹痛などの症状の食中毒を引き起こすことがあります。



2～3cm程度の白い糸状のかたちをしています

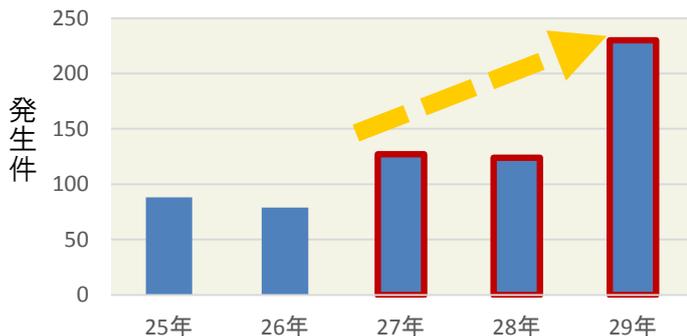


魚の内臓に寄生するアニサキス

(厚生労働省ホームページより転載)

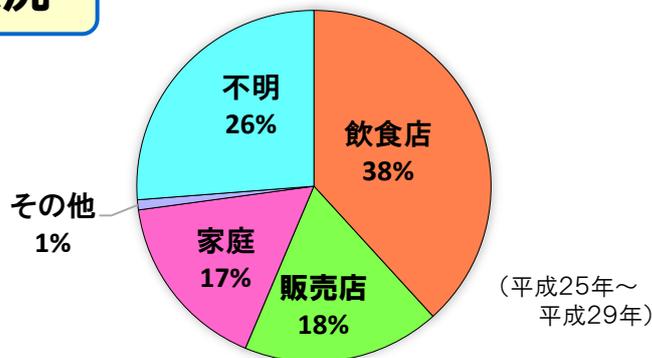
全国のアニサキス食中毒の発生状況

年次別発生状況



平成29年の発生件数は、平成26年の**約3倍!**

施設別発生状況



(平成25年～平成29年)

飲食店で多く発生していますが、販売店で購入した刺身を食べたり、釣った魚を家庭で調理して発生することもあります。

岐阜県

まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

予防方法

◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は魚介類の鮮度が落ちると、内臓から身(筋肉)に移動することが知られています。

◆魚の内臓を生で食べない。提供しない。

◆魚の身を注意深く観察し、アニサキス幼虫を確実に取り除く。

⇒魚の身で見つけた場合は、加熱調理用にしましょう。



☆飲食店や調理施設では☆

作業台を明るくしたり、ブラックライト(アニサキス幼虫が発光する)を設置するなど、見つけやすくする工夫をしましょう。

マサバの切り身



ブラックライト

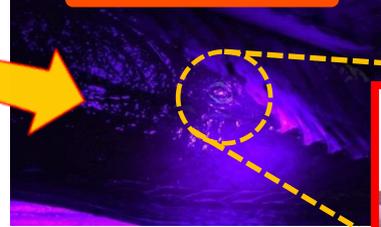


使用時

ブラックライト未使用



ブラックライト使用



拡大



さらに、冷凍・加熱が有効！

◆『-20℃で24時間以上』冷凍する。

◆『70℃以上』または『60℃で1分』加熱する。

※一般的な料理で使う程度の塩や酢、しょうゆ、わさびで調理しても、アニサキス幼虫は死滅しません。

