

緊急食品衛生情報

令和4年6月3日号

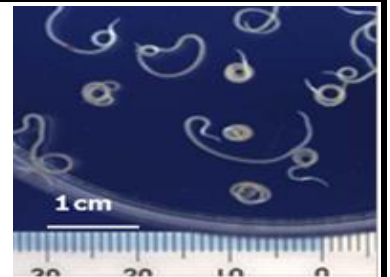
大津市保健所

大津市内でアニサキスによる食中毒が発生！

令和4年6月2日に大津市内医療機関から患者のアニサキス症にかかる届出が保健所へあり、大津市保健所が調査したところ、発症者は6月1日に福井県沖にて釣ったサバを家庭で刺身にして喫食したことが判明しました。患者の症状はアニサキスによる食中毒と一致していること、患者の胃からアニサキス虫体が抽出されたこと、原因食品は潜伏期間及び喫食の状況から家庭で調理されたサバの刺身以外にはないこと等から大津市保健所は家庭で調理された食品を原因とする食中毒と判断しました。

アニサキスについて

- 特徴
寄生虫(線虫類)、体長約2~3cm、半透明白色
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ等の魚介類に寄生
- アニサキスによる食中毒症状
激しい腹痛、吐き気、嘔吐等
- 食中毒発生状況
アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生



(厚生労働省ホームページ)

☆アニサキスによる食中毒予防のポイント☆

対策1 鮮度を徹底する

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筋肉に移動することが知られています。

対策2 目視で確認する

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

対策3 冷凍・加熱で予防する

マイナス20℃で24時間以上冷凍する。

加熱する際は60℃ 1分以上または70℃以上で加熱する。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、わさび等では
アニサキス幼虫は死滅しません！

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp