

# 緊急食品衛生情報

令和4年6月16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15日に草津市内の医療機関から滋賀県草津保健所あてに、アニサキス症患者の発生に関する通報があり、当該患者が6月14日に大津市内のスーパーで鮮魚介類を購入して刺身で喫食していたことがわかりました。保健所が調査したところ、患者が発症前に喫食したアニサキス症に罹患する恐れのある食品は、当該施設が調理した刺身以外にないこと、患者を診断した医師から食中毒の届出があったこと等から、当該施設が調理した刺身を原因食品とする食中毒と大津市保健所は判断しました。

## 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

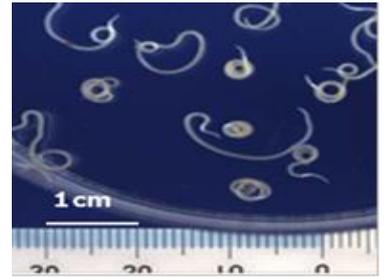
サバ、キンメダイ、アジ、サンマ、カツオ、ヒラメ、イカ等の魚介類に寄生

### ○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