

緊急食品衛生情報

令和3年6月17日号

大津市保健所

滋賀県内でアニサキスによる 食中毒が発生！

令和3年6月10日に彦根市内の住民から「6月7日に市内のスーパーで購入した刺身用生サバを食べ、腹痛、下痢、嘔吐の症状を呈し、医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。」と彦根保健所に連絡があり、彦根保健所が調査したところ発症者が発症前に食べた生鮮魚介類は当該施設で購入したサバ以外にないこと、患者の症状および潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと等から彦根保健所は同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

アニサキスについて

○特徴

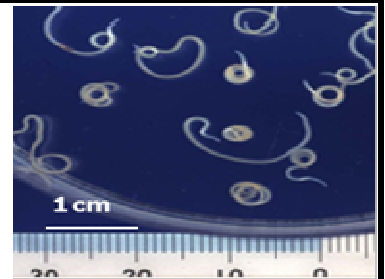
寄生虫(線虫類)、体長約2~3cm、半透明白色
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ等の魚介類に寄生

○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、塩漬け、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:077-525-6161

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