

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

魚にいる寄生虫「アニサキス」による食中毒

今月に入り、大津市内の家庭で「アニサキス」という寄生虫による食中毒が発生しました。本事例は、自身が福井県沖で釣り上げ、家庭で調理したサバの刺身を家族4人で食べたところ、本人と家族の2人がかゆみ、腹痛、嘔吐などの症状を起こしました。アニサキス食中毒件数は、近年増加傾向にあり、令和3年に国内で発生した食中毒事件の約半数を占めています。特に釣った魚や、冷凍処理をされていない魚を丸ごと1匹購入し、調理する際は注意しましょう。

アニサキスによる食中毒の症状

みぞおち若しくは下腹部の激しい痛み、吐き気、嘔吐。

アニサキスが寄生している魚介類

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど。

※ヒラメの刺身による事例などもあり、この他の魚種でも注意してください。



●アニサキスによる食中毒を防ぐには

『**除去**』 アニサキスは魚介類の内臓に寄生しているため、内臓を生で食べないようにしましょう。また、アニサキスは時間が経過すると魚の内臓から筋肉（身）に入り込むため、身についているアニサキスを目で確認して取り除くことでも感染の確率を下げるすることができます。

『**加熱**』 アニサキスは加熱で死滅するため、加熱調理が有効です。

『**冷凍**』 -20℃で24時間以上の冷凍でも死滅します。

※家庭用冷凍庫では-20℃に達しないこともあるため、心配な場合は加熱して食べましょう。

※アニサキスは一般的な料理で使う程度の酢や塩の処理、しょうゆ、ワサビでは死滅しません！



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F
 TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP、Twitter:「大津市保健所衛生課」で検索！