

# 食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

## 市内で再びアニサキスによる食中毒が発生！

6月2日に大津市内の家庭でアニサキス食中毒の発生があり注意喚起を行ったところですが、再び6月14日に市内でアニサキスによる食中毒事件が起きたためお知らせいたします。本事例では、市内のスーパーで購入した刺身を家族2名が食べた後、腹痛、吐き気、倦怠感等の症状があり、医療機関で1名の胃からアニサキス虫体の摘出がされました。

**全国的にアニサキス食中毒が多発しています！**ご家庭で、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、調理する際は特に注意しましょう。

### アニサキスが寄生している魚介類

サバ、キンメダイ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、イカなど。

※この他の魚種による事例もあり、注意してください。

### 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。



生鮮魚介類を食べた後、症状が出た場合は医療機関を受診してください！

## ●アニサキスによる食中毒を防ぐには



『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。

『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。

※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！

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

////////////////////////////////////