

食 品 衛 生 情 報

令和6年10月22号

大津市保健所

アニサキスによる食中毒が発生件数第1位 鮮度を徹底！ 目視で確認！ 冷凍・加熱で予防！

アニサキスによる食中毒は、平成 29 年から急激に発生件数が増加し、平成 30 年以降、発生件数が最も多い食中毒となっております。また、昨年、全国で発生した病因物質別 食中毒事件数のうち、アニサキスによるものが 4 割以上でした。

アニサキスは、多くの魚介類に寄生しており、秋にはサンマやサバ等の旬を迎える魚が多くあります。

魚介類を調理して提供する機会が多くなる時期においては、以下事項に留意し、より一層アニサキス食中毒予防に万全を期してください。

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

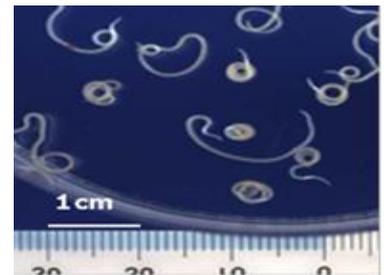
サバ、キンメダイ、アジ、サンマ、カツオ、ヒラメ、イカ等の魚介類に寄生

○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