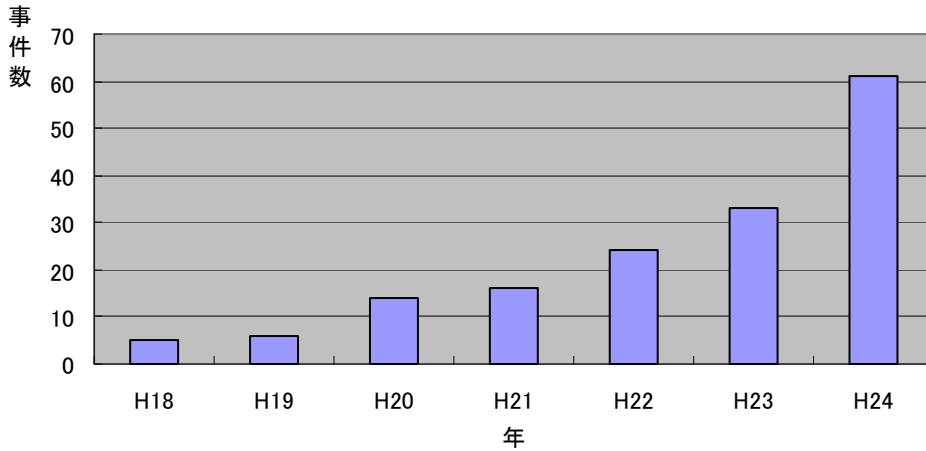


アニサキスによる食中毒に注意！！

アニサキスという寄生虫を原因とした食中毒が近年、増加しています。



アニサキスによる全国の食中毒件数(厚生労働省資料より)



アニサキス幼虫の拡大写真
(下関保健所提供)

アニサキスは、イカ、サバなど日本近海の魚に広く寄生している体長2cm～4cmの細長い半透明白色のミミズ形をした寄生虫です。このアニサキスの幼虫が寄生した魚などを生で食べると、ときにアニサキスが胃や腸に侵入し、激しい腹痛などの症状を起こすことがあります。

予防方法（観察・加熱・冷凍）

- ・ **加熱**調理により、中心部まで十分加熱する。
- ・ -20℃で48時間以上**冷凍**することも効果があります。
- ・ 魚を生食用に調理する際にはアニサキスを意識して、魚を**よく見て調理**しましょう。

食品業者さまへ

イカやサバなどを調理する際、内臓にアニサキス幼虫を発見した場合は、ていねいに取り除くとともに、筋肉内（魚の身の部分）にも入っていないかよく確認しましょう。

-20℃以下で冷凍するとアニサキス幼虫は死滅します。生で提供する魚介類はできるだけ冷凍後のものを使用しましょう。

※**注意**：通常の料理で用いる程度のお酢、ワサビ、しょう油などではアニサキスは死滅しません。

☆県内のアニサキス食中毒事例☆

発生年月	発生場所	原因食品
H21. 12	大津市	しめサバ
H25. 8	彦根市	スルメイカの刺身
H25. 9	彦根市	しめサバ