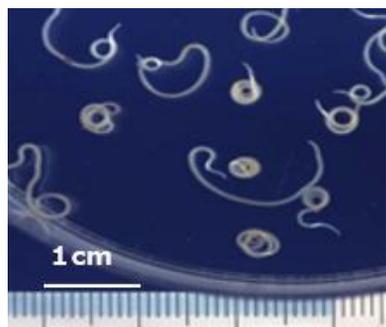


アニサキス食中毒対策について

アニサキスによる食中毒は、近年増加傾向にあり例年病因物質として上位を占めており、魚介類を生で食べる際に注意が必要です。アニサキス食中毒は魚の旬と重なる春(3~5月)と秋(9~11月)に多く発生する傾向にありますので、食中毒の防止対策を行いましょ。なお、万が一食中毒が発生した場合、保健所は食品衛生法第55条に基づき、被害拡大防止対策、再発防止対策が完了するために必要な期間・範囲で営業停止等の行政処分をとる場合もありますので注意ください。

■アニサキスとは何か??

- サバ・アジ・サンマ・カツオ・イワシ・サケ・ヒラメ・マグロ・イカなどに寄生する寄生虫
- 2~3cmで、白色の少し太い糸状で魚が死ぬと内臓から筋肉(身)へ移動する



サバに寄生したアニサキス幼虫

胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫

■アニサキス食中毒症状

生の魚介を食べた後、1時間から数日で症状が出現する

急性胃アニサキス症

12時間以内に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐

急性腸アニサキス症

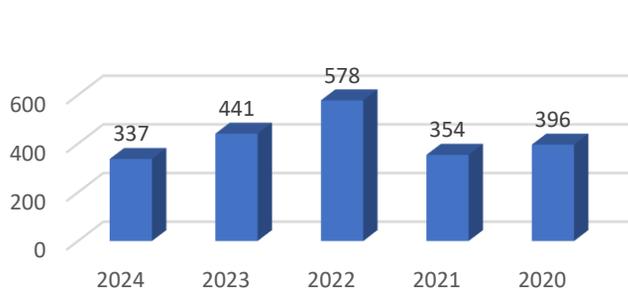
十数時間以降に、激しい下腹部の痛み

食中毒症状の約9割を占める

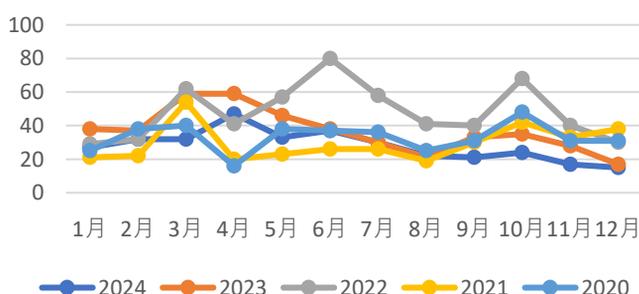
また3~4割程度に蕁麻疹などのアレルギー症状がでる
(アナフィラキシーを起こす成人の約15%がアニサキスが原因とされている)

■アニサキス食中毒発生状況

アニサキスによる年度別患者数



月別アニサキス食中毒発生状況



■アニサキス食中毒対策

鮮度を徹底！目視で確認

- ・より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- ・魚の内臓を生で提供しない
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

*アニサキスは鮮度低下に伴い筋肉(身)へ移行する傾向がありますが、死後直後或いは最初から筋肉内に存在することがあり、新鮮な魚であっても、油断(安心)せず目視で確認を徹底する

中心部までの冷凍・加熱の徹底



・冷凍する (-20℃で24時間以上)



・加熱する (70℃以上、または60℃なら1分間以上)

酢締め、塩漬け、
醤油やわさびで
は死滅しません

その他の対策

- ・消費者への注意喚起

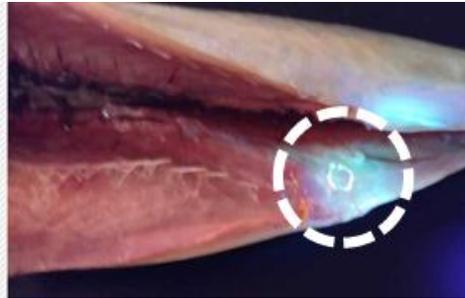
魚売り場に、POPなどでアニサキスの注意喚起、または家庭で出来る対策を消費者に喚起

- ・養殖魚の活用

養殖魚は天然魚に比べてアニサキスの寄生リスクが低く、安全に生食できる場合が多い。これは、完全養殖(人工種苗+陸上養殖)で育っているため、リスクの低い養殖魚の使用も有効です。但し、海面での生簀養殖は、稀に野生の小魚などを食べて寄生するケースもあり、特に生餌を大量に与える環境では注意が必要

- ・ブラックライト (UVライト) などの活用

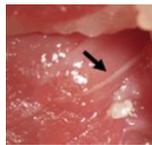
ブラックライトを当てるとアニサキスが青白く光るため、見つけやすくなる。また、色のついたまな板の使用も有効(特に黒か濃い青)



厚生労働省
リーフレットより

■その他の寄生虫

サルコシスティス・フェアリー

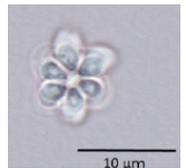


原因食品:馬肉

症状:食後数時間で下痢・嘔吐

対策:-20℃(中心温度)で48時間以上冷凍処理
または、中心温度75℃1分間以上の加熱

クドア・セプテンブクタータ



原因食品:ヒラメ

症状:食後数時間で下痢・嘔吐

対策:-20℃で4時間以上の冷凍、
または、中心温度75℃5分以上の加熱

今月号をもってトピックスの発刊は終了となります
ご愛読いただいた皆様ありがとうございました！
なお過去のトピックスはホームページにて！！
引き続きぜひ参考にしてください

ありがとう
ございました

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL:011-242-8288