

アニサキスによる食中毒にご注意ください！

アニサキスについて

- アニサキスは、海産魚介類(サバ、アジ、イカ、イワシ等)に寄生する体長2～3cm位の寄生虫です。
- アニサキスの幼虫が寄生した海産魚介類を生食されることで、幼虫がヒトの胃壁や腸壁に刺入することがあり、食中毒症状を引き起こします。

・アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後

➢ 約数時間～十数時間後に激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐

→ 急性胃アニサキス症

➢ 十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み

→ 急性腸アニサキス症



- 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しています。

アニサキスによる食中毒発生状況

- 厚生労働省の食中毒統計(全国)によると、令和元年は発生件数をもっとも多い食中毒です。
- アニサキスによる食中毒1件あたりの患者数は1～2人です。
- アニサキス食中毒発生状況(全国)

年次	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
事件数 _[件]	88	79	127	124	230	468	328	386
患者数 _[人]	89	79	133	126	242	478	336	396

- アニサキス食中毒発生状況(栃木県) (宇都宮市及び本日発表分含む)

年次	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3
事件数 _[件]	1	0	1	1	1	0	1	6	3
患者数 _[人]	1	0	1	1	1	0	1	6	3

予防のポイント

鮮度を徹底し、目視で確認する

- 1 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く

※ アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

- 2 魚の内臓を生で提供しない

- 3 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

冷凍・加熱を行う

- 1 冷凍する (-20℃で24時間以上)

- 2 加熱する (70℃以上、または60℃なら1分)

※ 一般料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

