薬学職、獣医師職

集団討論の課題

【令和５年１月２５日実施】

　アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

　アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こすことが知られており、国内では、ここ数年、アニサキスが食中毒の病因物質件数1位となっています。

　アニサキスによる食中毒を予防するためには、冷凍や加熱等によりアニサキスを死滅させる、速やかな内臓の除去や新鮮な魚介を選ぶ等の方法があります。

そこで、一般家庭でのアニサキスによる食中毒を予防するため、行政として取り組むべき周知啓発の内容とその手法についても、風評被害を防止する観点を考慮しながら、グループとしての意見をまとめてください。