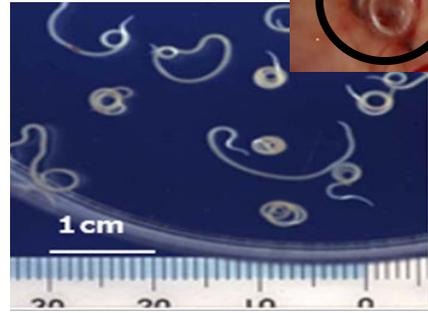


アニサキスってなに？

- アニサキスは魚に寄生する寄生虫
幼虫はサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生。成虫はクジラに寄生します。
- 寄生された魚を生あるいは加熱不十分な状態で食べると、まれにアニサキスが胃や腸に侵入し、**激しい腹痛**が起こります。
- 体長2～3cm、半透明の白色、主に内臓表面に付着しています。また、糸状の形をしていますが、渦巻き状になっていることが多く、半透明の粘膜の袋に入っているものもあります。



アニサキス幼虫
(出典：厚生労働省HP)

海中で孵化し
プランクトン
に食べられる

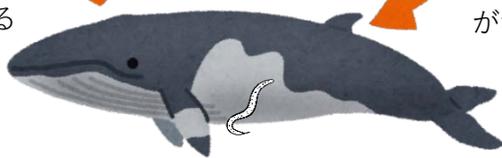


プランクトンを
サバ等が食べる

アニサキスの生活環



サバ等をクジラ
が食べる



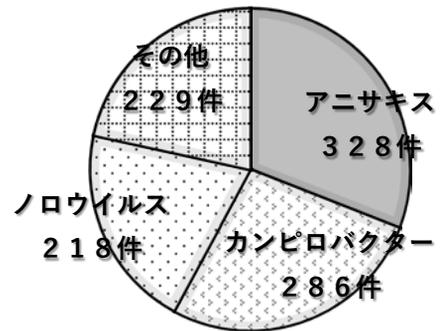
クジラ

糞と一緒に卵
が海に出る



魚に寄生しているアニサキス幼虫を生きたまま
食べることで食中毒が発生

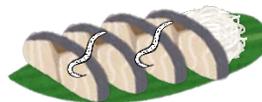
☆アニサキスは2019年に全国で
報告された食中毒の原因第1位！



2019年病因物質別食中毒事件報告数 (全国)

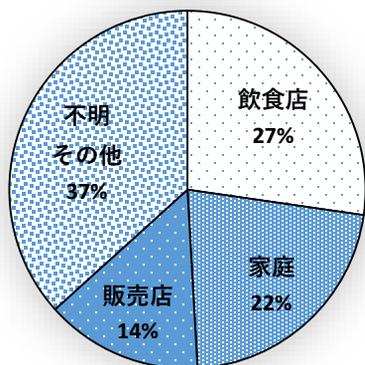
食中毒事例

原因食品：しめ鯖 原因施設：飲食店



- 飲食店は冷蔵状態で仕入れた鯖を-1℃で29時間保管したのち内臓処理等下処理をしてしめ鯖に加工し販売
- 購入した消費者が食べたところ約8.5時間後に胃痛症状が発症
- 消費者が医療機関を受診したところアニサキス症と診断された
- 飲食店は目視確認や隠し包丁などの対策は行っていたが、**十分な冷凍等の措置を行っていなかった**

今日から出来る アニサキス食中毒予防



飲食店や販売店も
主な原因施設と
なっています。



2019年アニサキス食中毒原因施設の割合（全国）

予防のポイント

- ①アニサキス幼虫は、魚が死んで時間が経つと、内臓から筋肉（身）に移動します。魚は新鮮なものを選んで、内臓はできる限り早く取り除きましょう。
- ②身の部分にアニサキス幼虫がついていないか、よく見て取り除きましょう。内臓に近い部分は特によく注意しましょう。
- ③まな板・包丁はこまめに洗いましょう。まな板や包丁にアニサキス幼虫が付着している可能性があります。
- ④冷凍処理（ -20°C 、24時間以上）や加熱（ 70°C 以上なら瞬時、 60°C なら1分）もアニサキス食中毒の予防に有効です。

身の中に入ると
見つけにくい

* 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にません。

