



焼かぬなら
よくみて注意

アニサキス

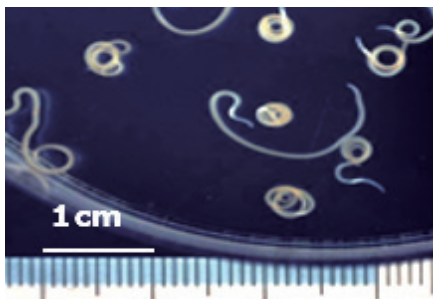


アニサキスってなに？

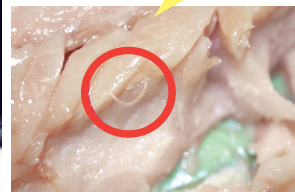
アニサキスについて



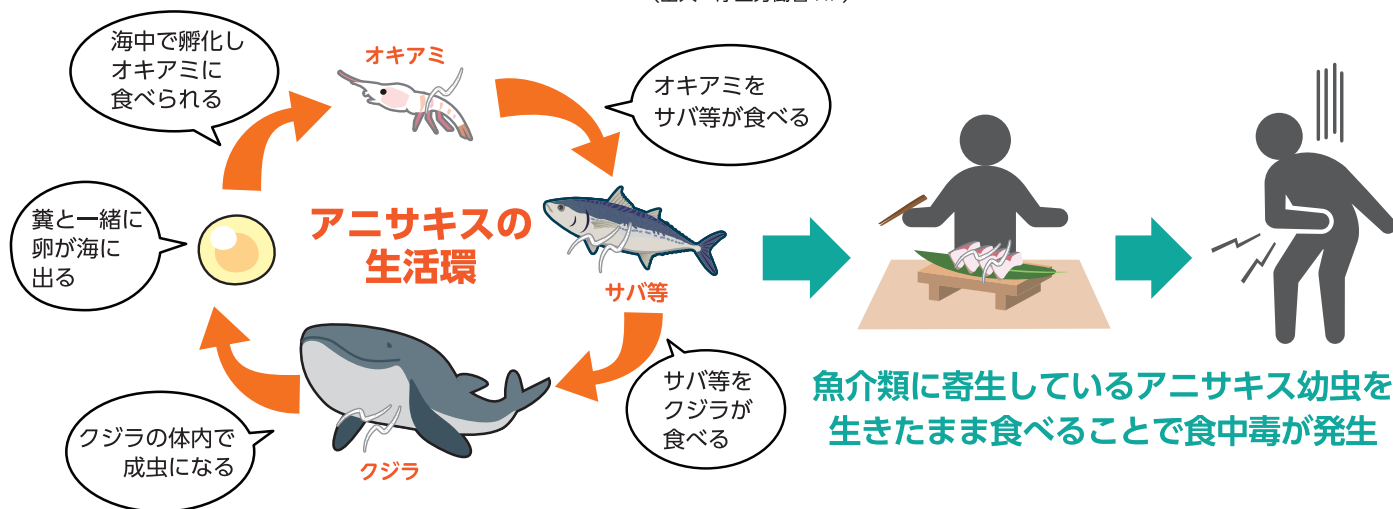
- アニサキスは寄生虫の一種です。幼虫はサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生し、成虫はクジラに寄生します。
- 寄生された魚介類を生や加熱不十分な状態で食べると、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に侵入し、**激しい腹痛**などを起こすことがあります。



実際にはこんな風に魚介類についています



(左) アニサキス幼虫 (右) サバに寄生したアニサキス幼虫
(出典：厚生労働省 HP)



！ アニサキスによる食中毒は家庭でもよく起きています！

目視で確認！！

身の部分にアニサキス幼虫が付いていないか、よく見て取り除きましょう。

大きさ、形

長さ約2~3cmで
白色の糸状

鮮度を徹底

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。内臓が付いた魚介類を買った場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

冷凍・加熱が有効

冷凍(-20℃、24時間以上)や
加熱(70℃以上、または60℃なら1分)

* 酢締め(しめサバなど)、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

※まな板・包丁はこまめに洗いましょう

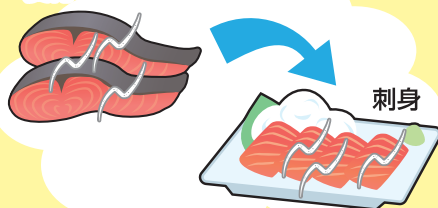
食中毒事例

原因食品 生秋鮭皮付き切身

原因施設 家庭

- スーパーで購入した加熱用の生秋鮭皮付き切身を自宅で刺身に加工
- 喫食途中で虫体を発見し喫食を中止したが2時間後に腹痛や嘔吐
- 医療機関にて患者の胃からアニサキス虫体 10匹以上摘出
- 患者は鮭の切身は全て安全に生食できるとの思い込みがあった

皮付きの切り身



刺身



大阪府

健康医療部生活衛生室食の安全推進課 06-6941-0351 (代)
(お問い合わせは最寄りの保健所へ)

食の安心安全
ポータルサイト

