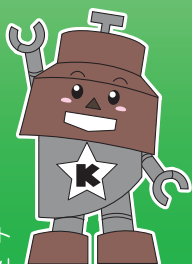


最近増えている!

アニサキスに食中毒

要注意



川口市マスコット
「ぎゅぼらん」

目視で確認! **鮮度**を徹底!
加熱・冷凍で予防!

予防方法

もし生で食べるなら

冷凍

-20℃で
24時間以上冷凍

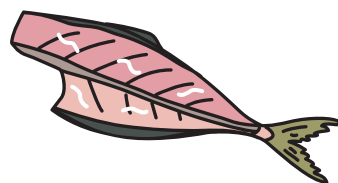
目視

目視で確認して、**ブラックライト**を使用すると見やすい!
アニサキスの幼虫を除去する。

鮮度

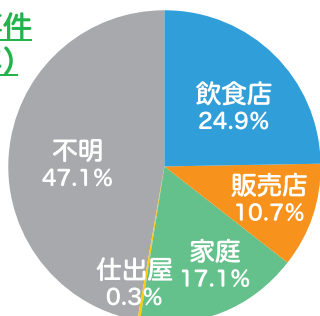
新鮮な魚を選び、早めに**内臓**を取り除く。
内臓を生で食べない。

※アニサキスは元々魚の内臓に潜む寄生虫です。鮮度が落ちると筋肉へと移行します。



塩・わさび・酢などで調理しても、一般的な料理で使う程度の量や濃度では、アニサキスは死滅しません。

アニサキス食中毒事件 原因施設 (令和3年)



アニサキスによる食中毒事件の約3割が飲食店または販売店で発生しています。
鮮魚介類の取り扱いには注意が必要です!

出典: 厚生労働省 食中毒統計資料
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html

海外でのアニサキス食中毒予防対策

◆EU

生食用の魚は、-35℃以下で15時間以上または-20℃以下で24時間以上の冷凍

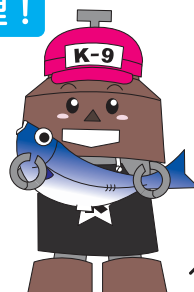
◆米国

生食用の魚は、-35℃以下で15時間以上または-20℃以下で7日間以上の冷凍

◆コーデックス

中心部の加熱(60℃で1分)
または冷凍(-20℃で24時間)

予防の基本は
加熱と冷凍処理!

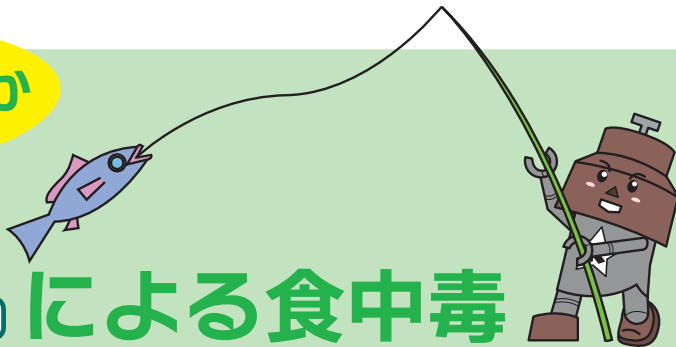


アニサキスの
特徴については
裏面

寄生虫

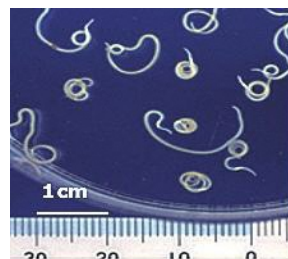
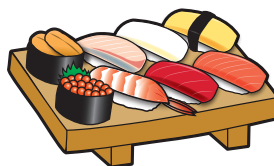
知っていますか

アニサキスによる食中毒



アニサキスの特徴

- 魚に潜む寄生虫（線虫類）
 - 白色で体長2～3 cmの糸状
 - アニサキスが寄生している主な魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、
イワシ、サケ、イカなど
- ★ 寿司や刺身など、生の鮮魚介類を食べることが
原因で食中毒を引き起こすことが多い



出典：国立感染研究所 <https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/314-anisakis-intro.html>

アニサキスの特徴

アニサキスの幼虫が寄生する鮮魚介類を食べると…

胃アニサキス症

- 数～十数時間後、激しいみぞおちの痛み、吐き気、おう吐

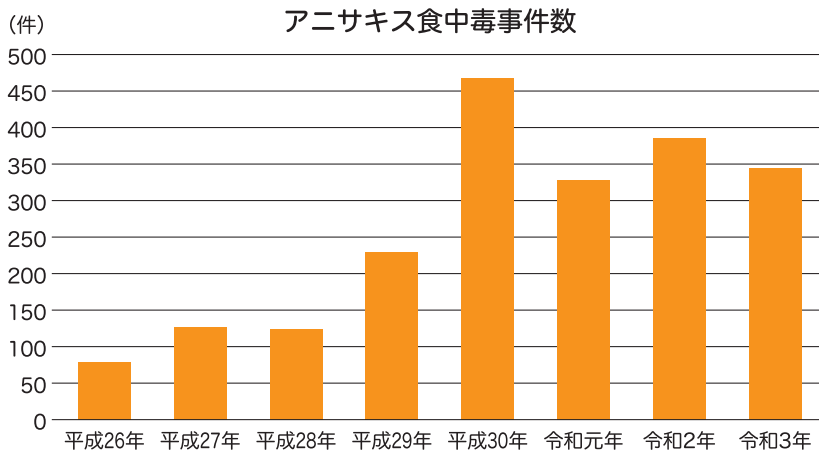


腸アニサキス症

- 十数時間後以降、激しい下腹部の痛み



平成26年から令和3年の間に
アニサキス食中毒事件数は
4倍近くに増加しています。
アニサキス食中毒は
年間を通して発生するので、
常日頃から予防対策を
行いましょう！



出典：厚生労働省 食中毒統計資料 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/syokuchu/04.html

【問合せ先】 川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係
TEL 048-423-7889 (直通)