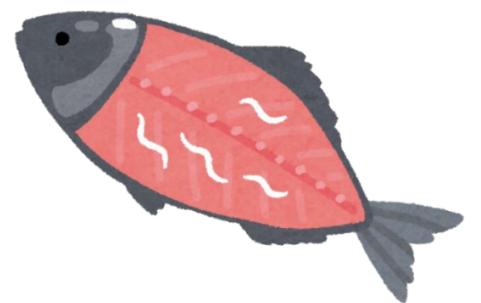


## アニサキスによる食中毒が急増 ～食中毒の原因となる代表的な寄生虫～



厚生労働省の統計によると、アニサキスによる食中毒は2007年からの10年間で**20倍以上**となっている。要因としては、  
(1)法令が改正され2013年から届け出の対象になった事、  
(2)生で食べる機会が増えたことが関係している。

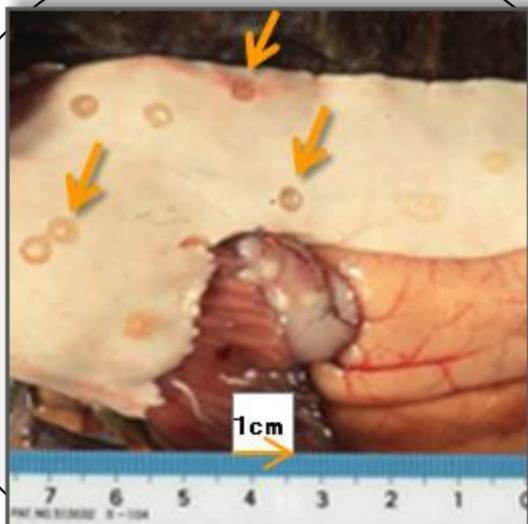
### ポイント

- ◆ 人間に危害を及ぼすのは**アニサキスの幼虫**  
(魚介類の内臓に多く寄生)
- ◆ アニサキス幼虫が体内に入ると、  
胃の粘膜の外側の**筋肉を痙攣させ激痛を起こす**
- ◆ アニサキスを食べても**必ず症状が出るわけではない**
- ◆ 「**アニサキスアレルギー**」により  
**アナフィラキシーショック等**を起こす人もいる  
(死骸を摂取してもアレルギーは起きる)

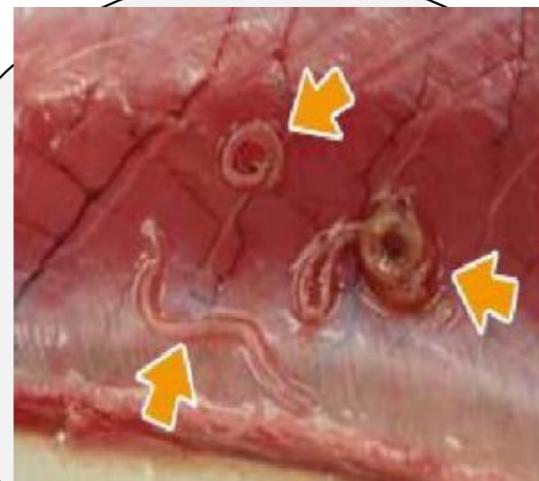
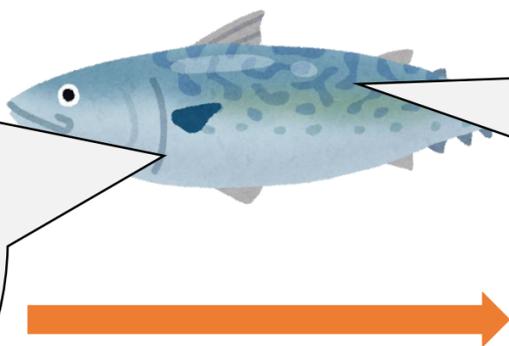
# アニサキス食中毒の予防法

## ①鮮度の確認

内臓に寄生していたアニサキスは、  
宿主が死ぬと筋肉等へ移動します。  
(鮮度が落ちたものほど摂取の危険が高まる)



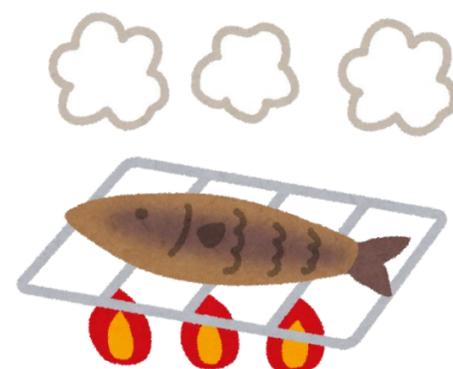
写真引用元:厚生労働省



写真引用元:神奈川県

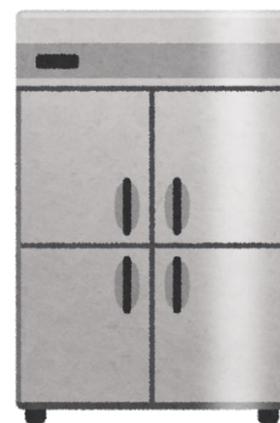
## ②十分な加熱

60°C1分以上の加熱で死滅します。  
(70°C以上なら即死)



## ③十分な冷凍

-20°C以下24時間以上の冷凍により  
死滅します。  
(家庭用冷凍庫では不十分)



## ④目視確認

体長2cm程と目で見えるため、  
魚介類を捌く際に、しっかり確認しましょう。

目に見えない細菌やウイルスに比べ、  
予防のしやすい食中毒です。  
基本を押さえてしっかりと対策しましょう。