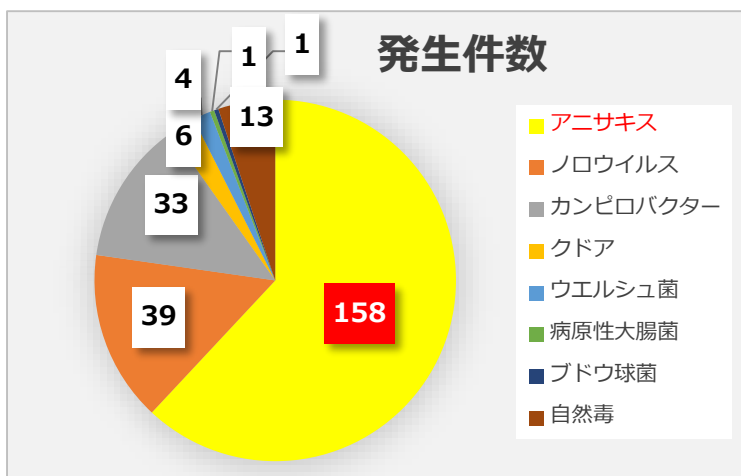




## 多発中！アニサキスによる食中毒にご注意ください

気温、湿度が高くなり食中毒が発生しやすい環境になっています。近年の**食中毒発生件数第1位**はアニサキスです。

厚生労働省速報によると今年の発生件数は6月時点で158件で、毎月約20～30件全国で多発している状況です。



参考：厚生労働省 令和4年食中毒発生事例6月30日まで

### ■背景

魚介類を刺身や寿司など生のままで食べる文化が根づいていることがあります。消費者の嗜好の多様化により生食する魚種が増え、より新鮮な状態で食べたいという要望が強くなりました。そのニーズを受けて流通・輸送システムの改良が進み冷凍せずにより新鮮な魚介類が手に入りやすくなった事も一因として考えられます。



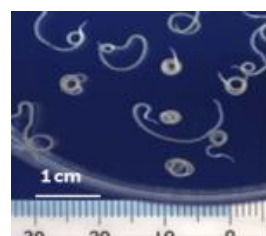
### ■寄生している主な魚介類

アニサキス幼虫は長さ2～3cm、幅0.5～1mm位の白い太い糸のような形状で主に内臓表面に寄生しています。

4・5月は**カツオ**、9・10月は**サンマ・サバ**、**イワシ**は通年発生しています。

他にも**アジ**、**ニシン**、**タラ**、**サケ**、**イカ**、**タイ**、**ホッケ**など多種にわたり特に回遊性の魚類に多く見られます。

国内の養殖魚については、近年は加熱した餌や冷凍した餌を使用しているため検出は見られていません。



サバに寄生したアニサキス

### ■症状

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生(不十分な冷凍、加熱不十分も含む)で食べると、胃腸壁に刺入して食後数時間～十数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

その他、アニサキスが抗原となり、じんましんや**アナフィラキシー**などのアレルギー症状を示す場合があります。



## ■アニサキス食中毒患者が発生した場合

効果的な治療薬はなく内視鏡等で摘出したり、アナフィラキシーの場合は緊急に医療処置を行う必要があります。飲食店や販売店で生食の魚を食べたり購入して食中毒になれば、当該店舗は原因施設として**保健所の立入調査**が行われ、営業停止等の行政処分を受けることがあります。

## ■予防ポイント

### 納品時や調理時の確認

魚介類が「生」の状態**で流通・納品**されたものであるか**伝票や表示で確認**する

### 取り除く

内臓に寄生する幼虫が時間と共に筋肉に移行する事があるため、**新鮮な魚を購入し内臓を速やかに取り除く**、**内臓を生で提供しない**、**目視で幼虫を取り除く**

### 加熱する

**70℃以上または60℃1分以上で内部まで加熱**  
注) 筋肉に寄生している場合は**表面のあぶり**だけでは死滅しません  
注) 料理で用いる**食酢、わさび、醤油、塩漬**け等では死滅しません

### 速やかな保管

納品後は**速やかに冷蔵・冷凍庫保管**し調理時は**使用する直前に取り出す**

### 冷凍する

**-20℃以下24時間以上で内部まで冷凍する**  
また、他の食中毒も防止する為**に解凍は常温放置せず、流水又は冷蔵解凍**をする

### 消費者に注意喚起する

生の魚介類を原体などで提供する場合は**POP**などで「**アニサキスにご注意ください**」など**消費者に注意を促す**ことも大事です



### 【目視のポイント】

アニサキスを肉眼で全て除去するのは難しい作業なので十分な注意が必要です

- ・作業室は**十分な照度を確保**する

(細かい視作業をする際の目安750~1500ルクス \*JIS Z9110工場の照度基準参考)

- ・作業室の照度確保が難しい場合は**スポットライト**などで**手元を明るくする**
- ・アニサキスを**ブラックライト**などで**照射**し**見つけやすくする**  
補助機器も販売されています



食中毒に関わる講習会の依頼や不明点がありましたら  
お気軽にお問い合わせください



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら  
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス  
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2  
ベルックス北5ビルA館2階  
TEL: 011-242-8288