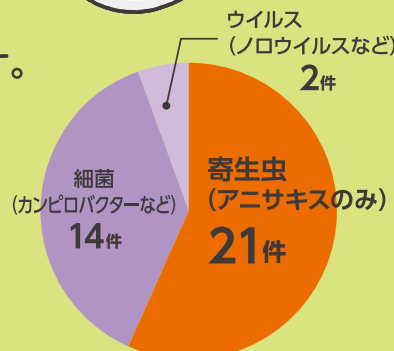


アニサキス、見逃さないで!

生の魚を食べるときは、よく見てね!



近年、生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多く発生しています。横浜市で令和2年に発生した37件の食中毒事件のうち、アニサキスによるものは21件で、件数が2年連続第1位でした。

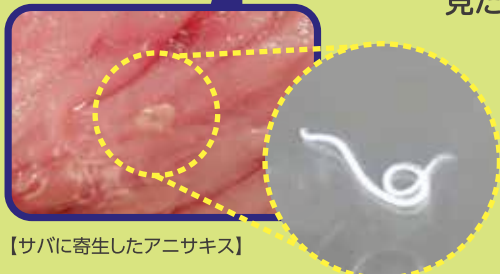


【横浜市の食中毒発生状況】
(令和2年)



アニサキスとは

魚介類に寄生している寄生虫で、主にサバ・カツオ・サンマ・サケ・イカ・アジなど多くの魚介類に寄生しています。体長2~3cm程で、白色の少し太い糸のような見た目をしています。



【サバに寄生したアニサキス】

抽出したアニサキス

アニサキスによる食中毒症状

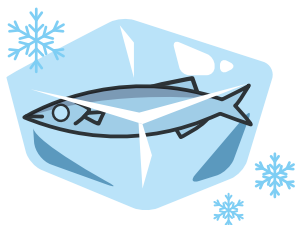
アニサキスが寄生した生の魚介類を食べることにより、主に食後数時間~10数時間後に激しい腹痛、おう吐などを発症します。アニサキスが胃壁や腸壁に侵入することで症状が現れます。



対策

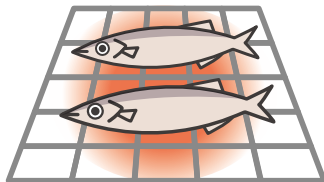
アニサキスは主に魚の内臓に寄生していますが、生きている間に筋肉部位に移行している場合もあるため、内臓を早めに除去することに加え、移行したアニサキスにも注意が必要です。アニサキスによる食中毒を予防するには、冷凍、加熱あるいはアニサキスを取り除くことが有効です。

対策1 冷凍



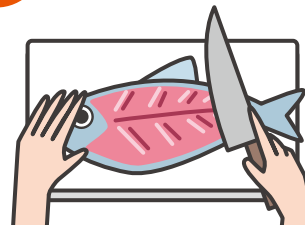
アニサキスは、**-20℃、24時間以上の冷凍により死滅**させることができます。あらかじめ冷凍処理された魚介類を購入することも予防策の一つです。

対策2 加熱



アニサキスは熱に弱いため、焼き魚や煮魚のような中心部まで十分に加熱するメニューであれば安心です。

対策3 取り除く



アニサキスは時間が経過すると内臓から筋肉へ移行することが知られています。**新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り出しましょう。**また、アニサキスが活着している間に筋肉部位に移行している場合があるため、生の魚介類を処理するときは**目視確認を徹底し除去しましょう。**

※料理で使用する程度の食酢や醤油、わさびなどでは死滅しませんのでご注意ください。
(例:しめサバなど)

食品衛生に関するお問合せは、お住まいの区の福祉保健センター生活衛生課へお願いします。問合せ先はこちら▶

発行 横浜市健康福祉局 食品衛生課 令和3年3月

