


## アニサキスによる可見中畫を予旷しましょら！！

## アニサキスとは？？

> | アニサキス亜科に属する線虫の総称がアニサキスで, その幼虫が魚介類に寄 |
| :--- |
| 生します。サバ, サンマ, カツオ, イカ, イワシなどの内臓に寄生しています。 |

$A$
$9_{\text {寄生虫による食中毒の中で，アニサキスによる事件は最も多く発生してい }}$ ます。刺身や寿司など海産魚介類の生食を好む食習慣から，日本では諸外国と比べても圧倒的に多い発生事件数となっているので，注意が必要です。

## 症 状

アニサキスが寄生している魚介類を食べて， 2 ～10時間後にアニサキスが胃や腸の粘膜 に潜入することにより，激しい腹痛，吐き気，嘔吐が生じます。

## 予防方法

## \＆加熱する

アニサキスは $60^{\circ} \mathrm{C}$ で 1 分， $70^{\circ} \mathrm{C}$ 以上では瞬時に死滅します。
\＆冷凍する
$-20^{\circ} \mathrm{C}$ で 24 時間以上冷凍すると死滅します。

\＆新鮮な魚を選び，速やかに内蔵を取り除く。

（写真：厚生労働省HP）

アニサキスは鮮度が落ちると，内蔵から筋肉に移動することが知られています。
\＆目視で確認し，アニサキスを除去する。
体長は $2 \sim 3 \mathrm{~cm}$ で，半透明白色なので，肉眼で見ることができます。
※アニサキスによる食中毒が疑われる場合には，速やかに医療機関を受診しましょう。
屯
早
い
六
月
の
梅
雨
明
け
が
発
表
む
れ
た



|  |
| :---: |
|  |
|  |
|  |
| IIII |
| ev |
|  |



