



埼玉県マスコット
「コバトン」

コバトン食の安心情報

令和元年6月号（発行：5月27日）

全国でアニサキスによる食中毒が発生しています。
今月号ではアニサキスによる食中毒を予防するポイントを解説します。



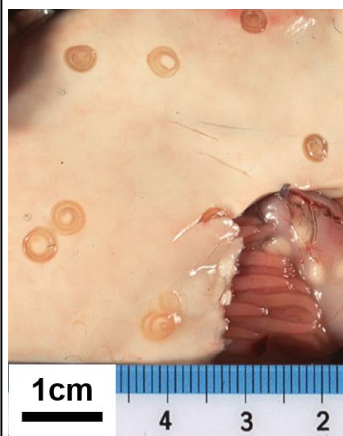
アニサキスにご用心！

アニサキスとは？

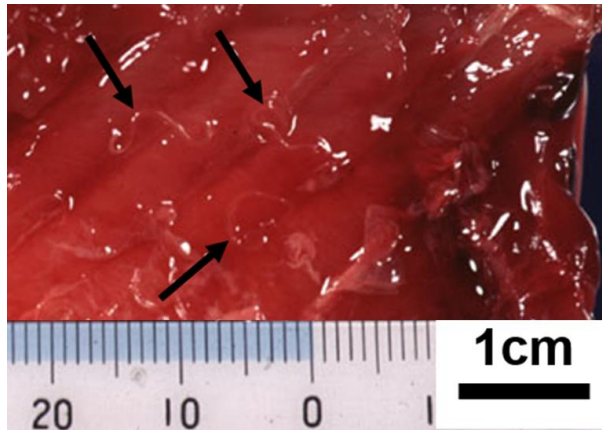


埼玉県マスコット
「さいたまっち」

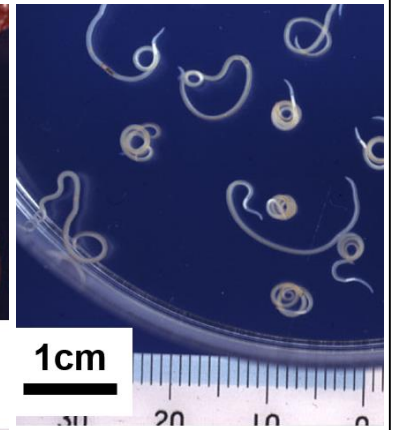
- ✓ 様々な海産魚介類に存在する寄生虫で、食中毒の原因となります。
- ✓ 平成30年に全国で発生した食中毒で、最も多かったのがアニサキス食中毒です。
- ✓ アニサキスが寄生した魚介類を生や生に近い状態で食べてから、主に8時間以内に激しい腹痛（刺すような痛み）が生じます。



スケトウダラの肝臓に寄生するアニサキスの幼虫（リング状のもの）



サバの身に寄生するアニサキスの幼虫（矢印の先端が虫体）



取り出したアニサキスの幼虫

写真出典：国立感染症研究所HP

予防のポイント

加熱

60℃で1分間以上の加熱をして、中まで火を通しましょう！

目視確認&取り除く

アニサキスは魚介類が死亡すると、内臓から身に移動します。魚を丸ごと1匹で購入する場合は、内臓をすぐに取り除きましょう。また、身のアニサキスもよく見て取り除きましょう。

※酢、醤油、わさび等ではアニサキスは死にません。

※アニサキスにはマイナス20℃で24時間以上の冷凍が有効です。

【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当

電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-07@pref.saitama.lg.jp