



埼玉県のマスコット
「コバトン」

アニサキス食中毒に注意を!

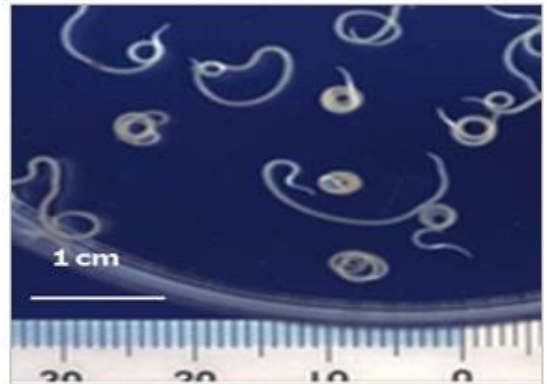


アニサキスってなに?

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。
海産魚介類の内臓や筋肉に寄生している、半透明白色、体長2～3cmの細長い虫です。
幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ等に寄生します。
寄生した魚介類を**生や生に近い状態で食べると**、人の胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こす原因となります。



矢印: マアジに寄生するアニサキス幼虫



アニサキス幼虫の拡大写真

[写真出典: 厚生労働省HP]

予防法

加熱

アニサキスの幼虫は70℃以上では瞬時に死滅します。

冷凍

-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。

取り除く

※筋肉内にもいることがあり十分に注意が必要です。

※一般的な料理で使う濃度の調味料（塩・わさび・酢など）ではアニサキスは**死滅しません**

アニサキス食中毒の症状は？

胃アニサキス症

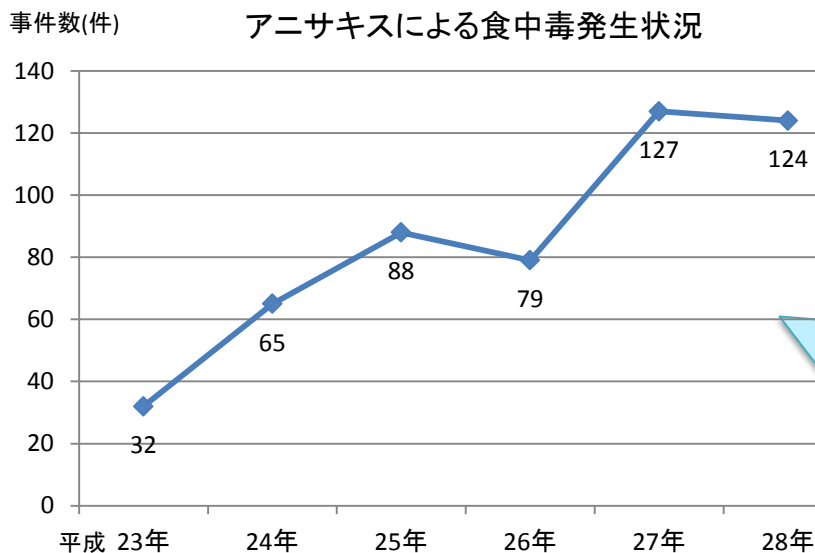
- 2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、おう吐を生じます。

腸アニサキス症

- 10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じます。

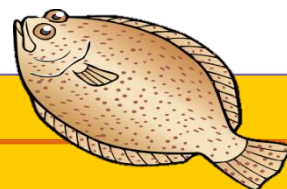


近年の発生状況



増加傾向がみられるのは、鮮魚・活魚の広域流通システムの発達に伴い、様々な魚種が生食されるようになったためと考えられます。

クドア食中毒について



【クドアとは】
生食用生鮮ヒラメに多くみられる寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、一過性の下痢やおう吐などを引き起こします。

【予防法】

90℃、5分以上の加熱もしくは
-20℃、4時間以上の冷凍により死滅します。

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807