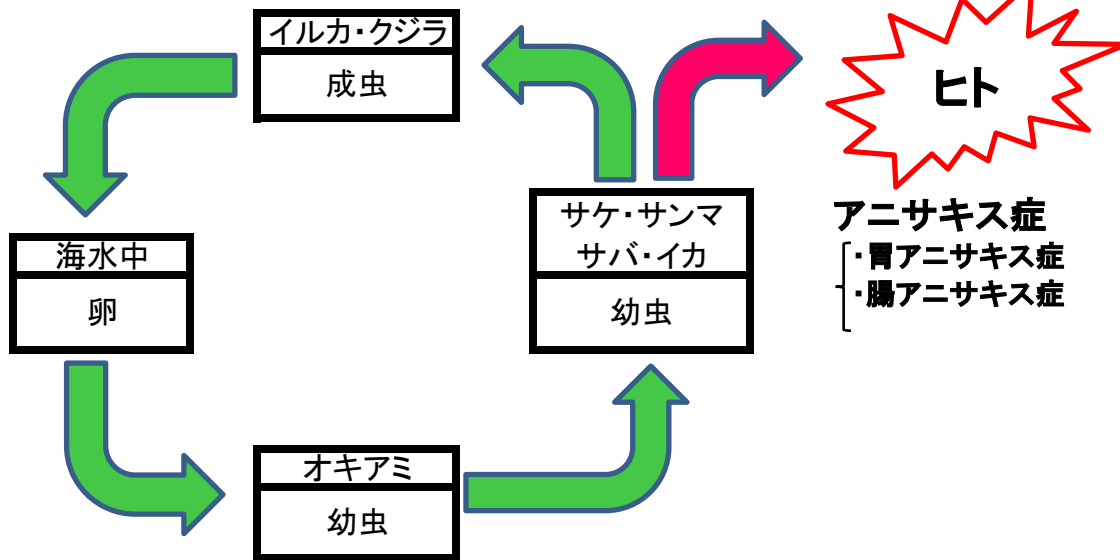


# アニサキスにご用心

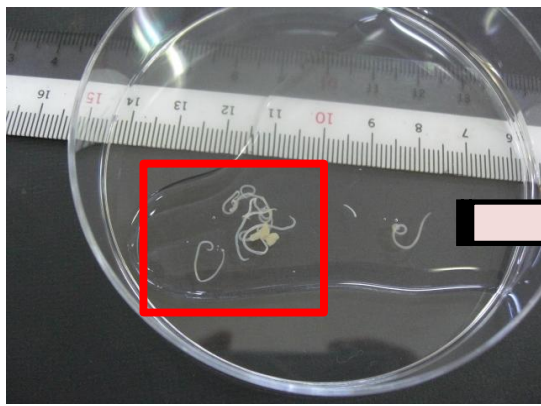


朝霞保健所

## 1 アニサキス(寄生虫)とは



生または生に近い状態で人が食べると、アニサキスの幼虫が人のお腹の中で胃や腸に突き刺さり激しい腹痛(中毒症状:アニサキス症)を起こします。



## 2 症状

アニサキス症は、感染部位により、胃アニサキス症および腸アニサキス症に分けられます。劇症型の胃アニサキス症では、喫食後8時間以内、劇症型の腸アニサキス症では、数時間から数日後に激しい腹痛や差し込むような痛みが起こり、吐き気や嘔吐を伴うこともあります。緩和型アニサキス症は、症状が軽く自覚症状もない場合が多いです。

## 3 予防方法

### (1) 魚を加熱または冷凍する

アニサキスは、加熱または-20℃で48時間以上の冷凍により死滅します。

### (2) 素早く内臓を取り除き、生食はしない

新鮮な魚類では多くの内臓表面に寄生しています。