

« 生鮮魚介類を扱う飲食店・販売店・調理施設、消費者の皆様へ »



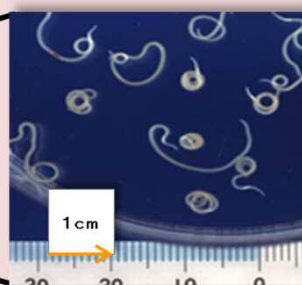
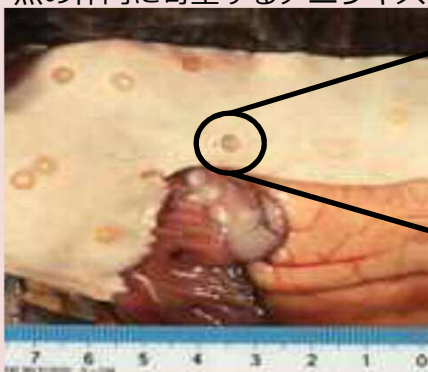
アニサキスによる食中毒が多発しています！

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

アニサキス食中毒とは？

- ◆ アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、イカなどの**内臓**に見られる寄生虫で、**魚の身**（筋肉）に移動します。

魚の体内に寄生するアニサキス



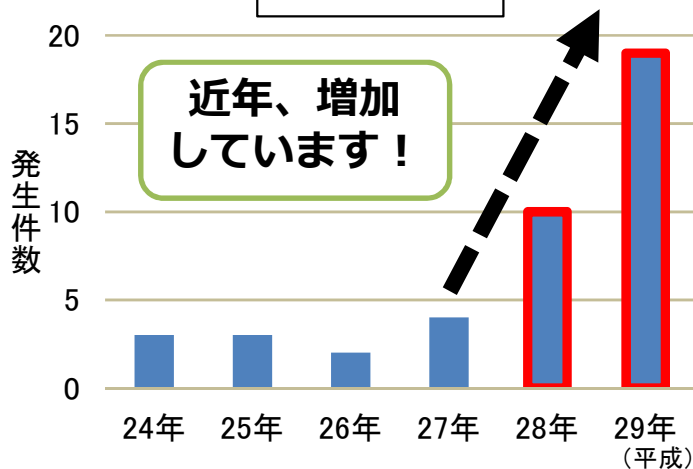
2～3 cm程度の白い糸状のかたちをしています (厚生労働省ホームページより転載)

その他にも
カツオやイワシ、
サケやタラなど、
様々な魚介類に
寄生しています。

- ◆ アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、**激しい腹痛**などの症状の**食中毒を引き起こす**ことがあります。

愛知県内のアニサキス食中毒発生状況

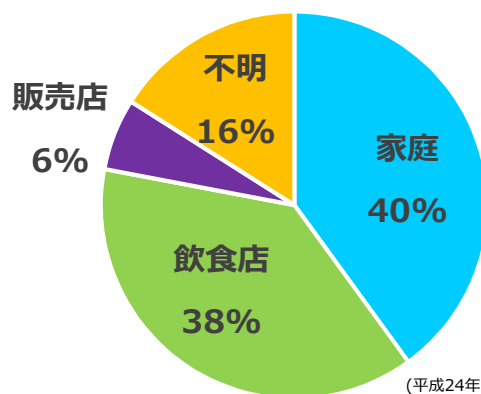
年次別発生状況



近年、増加
しています！

平成29年の発生件数は、平成27年の**約5倍！**

施設別発生状況



(平成24年～平成30年10月)

家庭や飲食店で多く発生しています。
家庭では、販売店で購入した魚や釣った魚を調理して発生しています。

第一に、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は魚介類の鮮度が落ちると、内臓から身（筋肉）に移動することが知られています。

◆魚の内臓を生で食べない。提供しない。

◆魚の身を注意深く観察し、アニサキス幼虫を確実に取り除く。

⇒ **魚の身で見つけた場合は、加熱調理用にしましょう。**

☆飲食店や調理施設では☆

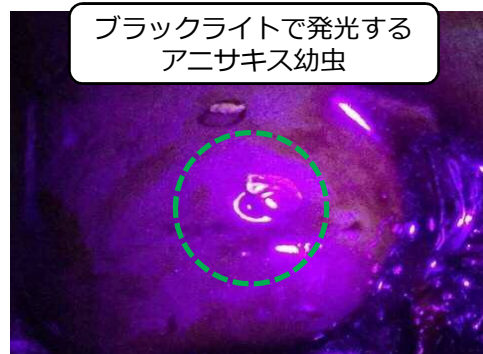
作業台を明るくしたり、まな板の色を白以外にするなど、アニサキス幼虫を見つけやすくする工夫をしましょう。

ブラックライト（アニサキス幼虫が発光する）を設置するのも効果的です。



サバに寄生したアニサキス幼虫

(提供：東京都健康安全研究センター)



ブラックライトで発光する
アニサキス幼虫

(提供：岐阜県西濃保健所損斐センター)

予
防
方
法

さらに、**冷凍・加熱**が有効！

◆『-20℃で24時間以上』冷凍する。

◆『70℃以上』または『60℃で1分』加熱する。

※一般的な料理で使う程度の塩や酢、しょうゆ、わさびで調理しても、アニサキス幼虫は死滅しません。

ご不明な点、ご相談等は最寄の保健所・保健分室等へお問合せください。

一宮保健所 (0586)72-0321
稲沢保健分室 (0587)21-2251
瀬戸保健所 (0561)82-2198
豊明保健分室 (0562)92-9133
春日井保健所 (0568)31-2180
小牧保健分室 (0568)77-3241
江南保健所 (0587)56-2157
清須保健所 (052)401-2100

津島保健所 (0567)26-4137
半田保健所 (0569)21-3344
美浜駐在 (0569)82-0078
知多保健所 (0562)32-6211
衣浦東部保健所 (0566)21-5364
安城保健分室 (0566)75-7441
みよし駐在 (0561)34-4811
西尾保健所 (0563)56-5241

新城保健所 (0536)22-2204
(設楽出張窓口) (0536)62-0571 毎週火・水・金曜日(休日を除く)
午前10時～午後3時30分
豊川保健所 (0533)86-3180
蒲郡保健分室 (0533)69-3156
田原保健分室 (0531)22-1238