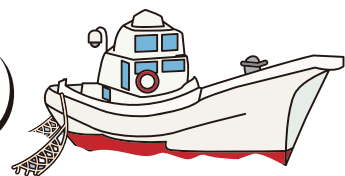


アニサキスによる食中毒を予防しましょう

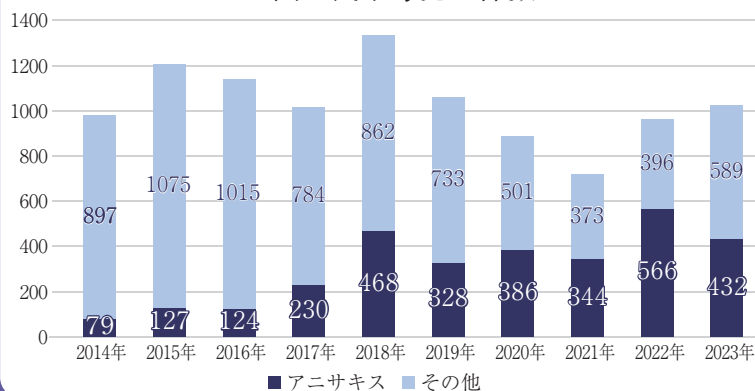


目視で確認! **鮮度**を徹底! **加熱・冷凍**で予防!

近年、生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多数発生しています。

アニサキスは目視で確認して、除去することも可能ですので、調理をする際は十分に注意しましょう。

全国の食中毒発生件数



近年、アニサキス食中毒が、食中毒発生件数の約半数を占めているよ



おあがりス
京都市食の安全安心啓発キャラクター

アニサキスの特徴

- 寄生虫（線虫類）
- 体長：約2cm～3cm
- 色調：半透明白色
- アニサキス幼虫が寄生している魚介類：サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど

アニサキスによる食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する魚介類を食べた後、

数～十数時間後、激しい腹痛、吐き気、おう吐が起きる。

→ **胃アニサキス症**

十数時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状が起きる。

→ **腸アニサキス症**

予防方法

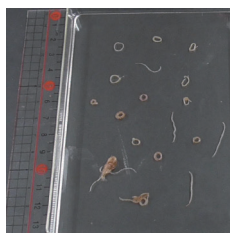
- 加熱する。
(アニサキス幼虫は60℃では1分で、70℃以上では瞬時に死滅)
- 冷凍する。
(-20℃で24時間以上冷凍すると死滅)
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

※アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

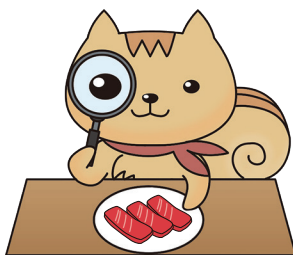
※塩・わさび・酢などで調理しても、一般的な料理で使う程度の量や濃度であれば、アニサキス幼虫は死滅しません。



サバ内臓に付着しているアニサキス虫体



アニサキス虫体
大きさ2～3cm



写真：京都市衛生環境研究所



京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

他にも**食中毒**を起こす**寄生虫**が...

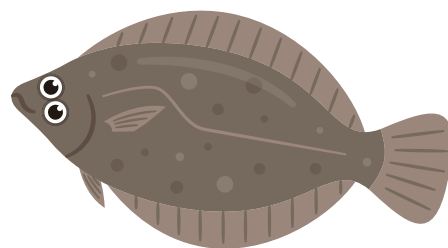
クドア・セプテンpunkタータ

クドア属は魚類に寄生する寄生虫で、ヒトには寄生せず、一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられています。

ヒラメの刺身を摂食することによる食中毒にクドア属のクドア・セプテンpunkタータが関与しており、クドア・セプテンpunkタータが多量（およそ筋肉1グラムあたり クドア孢子数 1.0×10^6 を超えるもの）に寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間（4～8時間程度）で一過性の下痢やおう吐などの症状が起きます。症状は軽度で、速やかに回復します。



写真：京都市衛生環境研究所



クドアによる食中毒の予防方法

- ① -20°C で4時間以上凍結する。
- ② 中心温度 75°C で5分間以上加熱する。

お問合せ先一覧

名 称		電 話	所 在 地
医療衛生センター	北区、上京区、左京区、東山区担当	(075) 746-7211	 〒604-0835 京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル
	中京区、下京区担当	(075) 746-7212	
	山科区、南区、伏見区担当	(075) 746-7213	
	右京区、西京区担当	(075) 746-7214	