

# アニサキスによる食中毒を予防しましょう



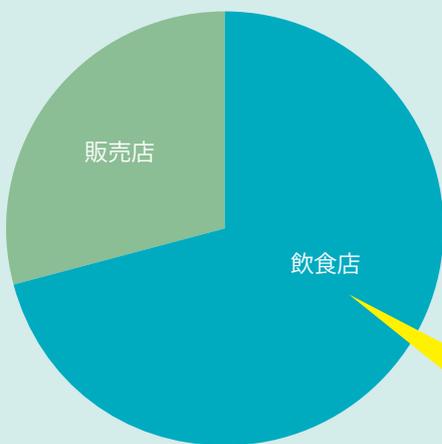
目視で確認! 鮮度を徹底! 加熱・冷凍で予防!



おあがりス  
京都市食の安全安心  
啓発キャラクター

## アニサキスによる食中毒の発生状況

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。



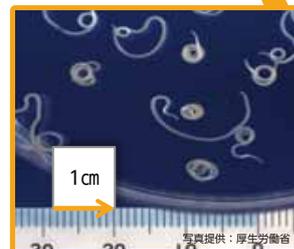
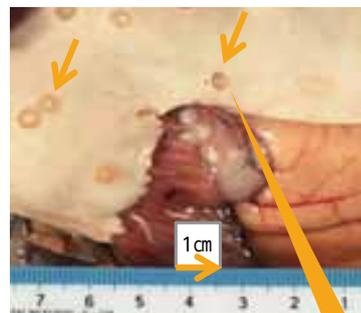
京都市原因施設別発生状況  
(平成25~29年度)



アニサキスによる食中毒の  
70%以上が飲食店で発生しています。

## アニサキスの特徴

- 寄生虫 (線虫類)
- 体長: 約2~3cm
- 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, サンマ, カツオ, イナダ, イワシ, イカ, アジなど



魚の内臓及び筋肉に寄生した  
アニサキス幼虫の拡大写真

## 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、

2~8時間後に、激しい  
腹痛、吐き気、おう吐が  
起きる。

➡胃アニサキス症

10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

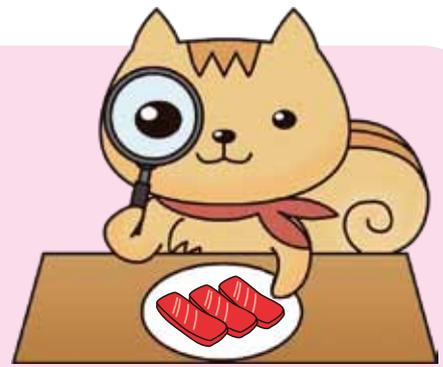


京都市  
CITY OF KYOTO

健康長寿のまち・京都

# 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)



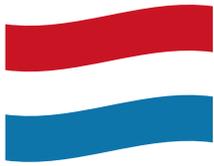
- **新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。**

※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。

- **目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。**

※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。

## < 海外のアニサキス食中毒予防事例 >



### オランダ

1968年以降、ニシンなどに関して-20℃以下24時間以上の冷凍保存を法律で義務付け



### アメリカ

生食用の魚について、-35℃以下15時間以上または-20℃以下7日間以上の冷凍保存を勧告



### EU

生食用の魚介類は、-35℃で15時間以上または-20℃で24時間以上の冷凍を義務付け

アニサキスの予防は世界でも注目されているよ  
例えばこんな対策をとってるんだ



## 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	746-7211	<p>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6階</p>
	中京区, 下京区担当	746-7212	
	山科区, 南区, 伏見区担当	746-7213	
	右京区, 西京区担当	746-7214	

