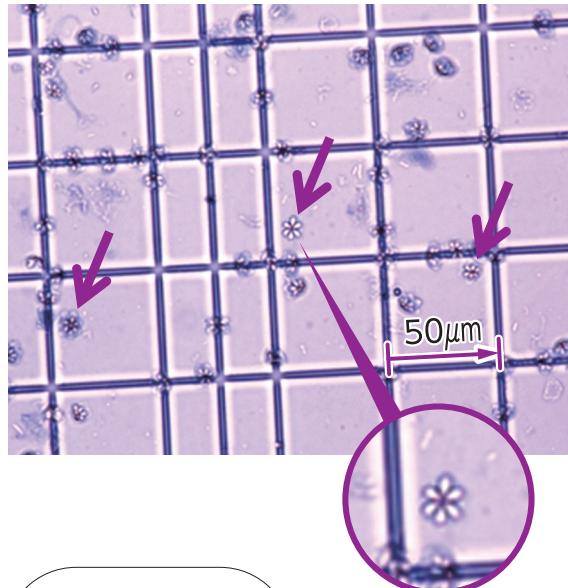


# 他にも食中毒を起こす寄生虫が…

## クドア・セプテンプンクタータ

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・セプテンプンクタータが関与しており、クドア・セプテンプンクタータが多量（およそ筋肉1グラムあたり クドア胞子数 $1.0 \times 10^6$ 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。



近年、京都市でも  
年に1～2件の  
寄生虫による  
食中毒が  
発生しています。



写真：京都市衛生環境研究所 微生物部門

### 食中毒予防

- ① -15～-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。

### お問い合わせ先 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
	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
		 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2階, 6階

# アニサキスによる 食中毒を予防しましよう

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。

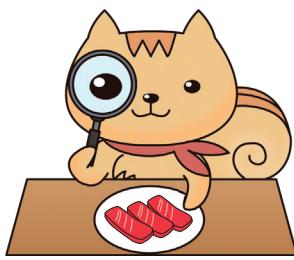
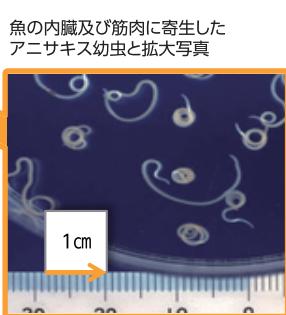
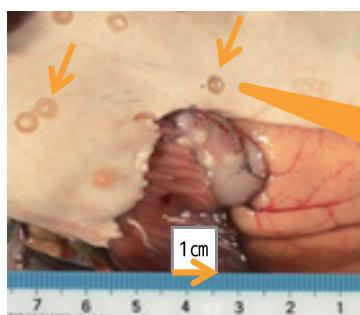


## アニサキスの特徴

- 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

## 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



写真提供：厚生労働省

## 予防方法

- 加熱する。  
(アニサキス幼虫は60°Cでは1分で、70°C以上では瞬時に死滅)
- 冷凍する。  
(-20°C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。

### オランダ

1968年以降、ニシンなどに関して-20°C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°C以下15時間以上または-20°C以下7日間以上の冷凍保存を勧告

### EU

生食用の魚及び軟体動物は、-35°Cで15時間以上または-20°Cで24時間以上の冷凍を義務付け

アニサキスによる  
予防は世界でも  
こんな対策を  
とってるよ

