

アニサキスに



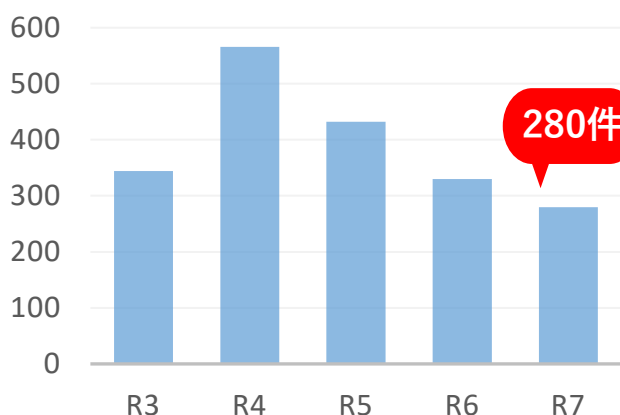
ご注意ください

寄生虫アニサキスを原因とする食中毒が発生しています。アニサキスによる食中毒を知り、予防に努めましょう。

発生件数

アニサキス食中毒の発生件数（全国）

アニサキスによる食中毒は依然として高い数値で推移しており、国内では2番目に多く発生しています。



その他の病因 36.7% (430件)

ノロウイルス 39.4% (462件)

全体 1172件

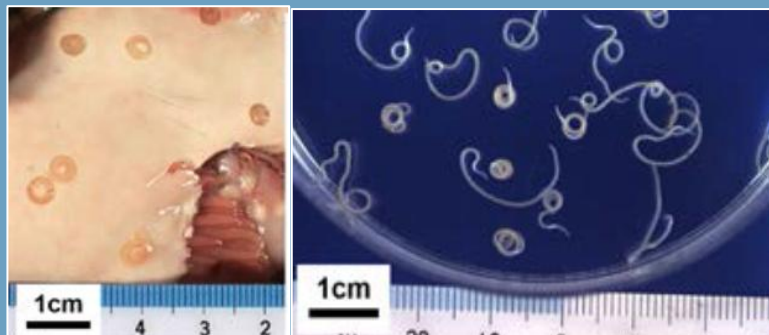
アニサキス食中毒 23.9% (280件)

R7食中毒発生件数に占めるアニサキス食中毒の割合

(厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

アニサキスとは？

アニサキスは寄生虫です。幼虫の間、魚介類の内臓に寄生し、漁獲された後筋肉に移行します。



長さ	2～3 cm
太さ	0.5～1 mm
色	半透明白色
特徴	太い糸のように見える
寄生先	カツオ、サンマ、サバ、イワシ、イカ、サケ等の魚介類の内臓や筋肉

症状

アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで、胃の粘膜や腸壁に刺入し、激痛をともなう食中毒を引き起こします。

-急性胃アニサキス症-

食後数時間から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、おう吐を生じます。絞り上げるような痛みで周期的に襲われるところが特徴です。

食中毒が疑われる際は
速やかに医療機関を受診しましょう！

予防方法

目視・**加熱**・**冷凍**で予防！

◆**新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く**
内臓は生では食べないようにしましょう。

◆**目視**で確認する
よく見ると、アニサキスの幼虫が見えます。



出典：厚生労働省HP

◆**加熱**する
60℃で1分以上加熱すると
アニサキス幼虫は死滅します。

◆**冷凍**する
-20℃で24時間以上冷凍すると
アニサキス幼虫は死滅します。

わさび・醤油・お酢などでは
アニサキスは死なないよ！

