

アニサキスによる食中毒について

アニサキスは、クジラやイルカなどの海洋哺乳類の体内で成虫になる寄生虫で、その幼虫はオキアミを経てサバ、タラ、イカ等の魚介類に寄生します。アニサキスの幼虫が寄生した魚介類を生または生に近い状態(加熱や冷凍が不十分のもの)で食べると、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入し、激しい腹痛を伴うアニサキス症の原因となります。

アニサキスが寄生している可能性のある主な魚介類

サバ、タラ、イカ、サンマ、サケ、カツオ、イワシ、アジなど

*アニサキスは、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス症の症状

- ・急性胃アニサキス症

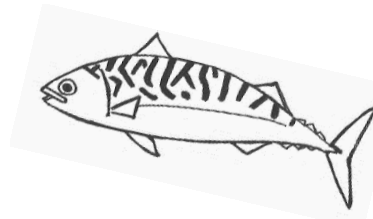
誤食後、数時間～十数時間後に激しい上腹部痛、悪心、嘔吐を生じます。

- ・急性腸アニサキス症

誤食後、数十時間～数日後に激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

- ・アニサキスアレルギー

誤食後、じん麻疹を主症状とし、血圧降下、呼吸不全、意識消失などのアナフィラキシー症状がでることもあります。



アニサキス症を予防するには

①鮮度

アニサキスの幼虫が筋肉に移動する前の新鮮な状態で、内臓を取り除くことが最も有効です。

②目視

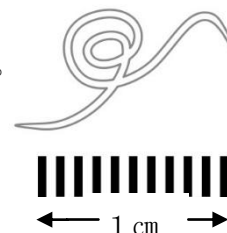
アニサキスの幼虫は大きさが約1～3cmあり、肉眼で取り除くことが可能です。

③冷凍

アニサキスの幼虫は-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。

④加熱

アニサキスの幼虫は70℃以上、または60℃で1分加熱すると死滅します。



※なお、アニサキスの幼虫は一般的な食酢、しょうゆ、わさび、塩漬けなどでは死滅しません。

アニサキス症が疑われる場合

魚介類を生食後、激しい腹痛などの症状がみられた場合、速やかに医療機関で受診してください。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日

- 年末年始(12月29日～1月3日)

- お盆休み(8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。