

緊急事態宣言解除により、長い自粛生活にも終止符がうたれようとしています  
これからの季節、持ち帰り食品などの食中毒にもご注意ください！

## ㊦㊦㊦ 青魚に寄生するアニサキスにご注意！ ㊦㊦㊦

アニサキスは本来、イルカやクジラ、アザラシなどの海生哺乳類の腸管内に生息する回虫の仲間です。これらの生物の糞便と共に海中に排出された卵からふ化した幼虫は、最初オキアミなどに食べられます。このオキアミを海産魚（アジ、サバ、イカ、サケ等）が食べ、これらの海産魚を海生哺乳類が食べるとその体内で成虫になります。しかし、アニサキスの幼虫は人間の体内では成虫になることができず、生きたまま人間の体内に入ると、胃壁や腸壁に穿入し、その結果激しい腹痛を引き起こします。平成 31 年（令和元年）の全国のアニサキスによる食中毒患者数は 336 人で、患者全体の 3% 以下ですが、発生件数は全体の 30.9%、328 件と最も多く、注意が必要です。

### アニサキス症の症状

#### 急性胃アニサキス症

幼虫が胃に穿入し、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み  
悪心、嘔吐を生じます。症例の 90% 以上が胃アニサキス症です。

#### 急性腸アニサキス症

幼虫が腸に穿入し、食後十数時間後から数日後に、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

幼虫が胃壁等に穿入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、蕁麻疹や  
呼吸不全、意識消失などのアナフィラキシー症状が現れる場合があります。



## 予 防 方 法

### 加熱する！

60℃で1分間、または70℃以上で加熱すると死滅します。

### 冷凍する！

-20℃で24時間冷凍すると死滅します。

### 生魚は鮮度が大事！

アニサキスは通常、魚の内臓に寄生していますが、保存温度が上がると、内臓から筋肉へ移行しやすくなります。魚を購入する際は新鮮な魚を選び、すぐに内臓を取り除くことが大切です。

### 目視で確認！

アニサキスの幼虫は白色で2cm長、やや太めのタコ糸くらいの太さです。魚を調理する際には、目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。

【FAX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。

〔HACCP（ハサップ）や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/>