

(参考) アニサキスによる食中毒について

1 特徴

- ・アニサキス幼虫はサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどによく見られる寄生虫です。
- ・長さは約2～3cmで白色の少し太い糸のように見えます。
- ・アニサキス幼虫が胃や腸に刺さることで発症します。
- ・加熱（70℃以上または60℃なら1分）や冷凍（-20℃で24時間以上）により死滅します。
- ・料理で使用する量の食酢、塩、しょうゆ、わさびでは、アニサキスは死滅しません。

2 主な原因食品

- ・生鮮魚介類の刺身、しめさば

3 喫食から発症までの時間

- ・急性胃アニサキス症：数時間～十数時間
- ・急性腸アニサキス症：十数時間～数日

4 主な症状

- ・急性胃アニサキス症：みぞおちの激しい痛み、吐き気、おう吐
- ・急性腸アニサキス症：激しい下腹部痛、腹膜炎症状

5 主な予防方法

- ・アニサキス幼虫は魚介類が活着している間は主に内臓に寄生し、漁獲後、筋肉に移動することが知られています。魚介類は新鮮なものを選び、内臓を速やかに取り除き、低温で保存しましょう。
- ・魚が活着しているうちから既に筋肉内に寄生していることもあるため、調理や食べるによく見て、アニサキス幼虫がないか確認しましょう。
- ・加熱または冷凍処理をすることが効果的です。