

アニサキスに

ご注意ください

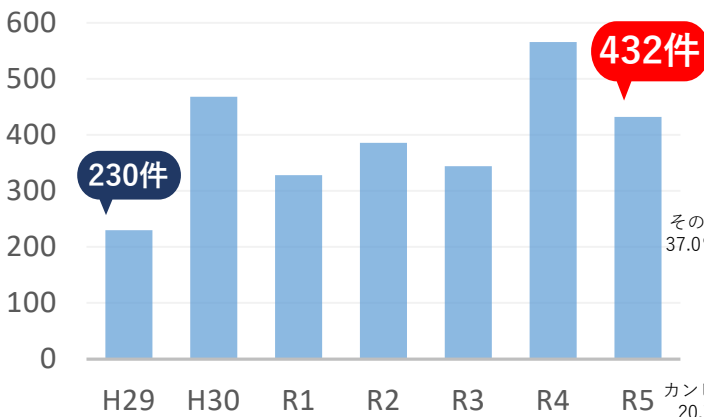


寄生虫アニサキスを原因とする食中毒が発生しています。アニサキスによる食中毒を知り、予防に努めましょう。

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年々増加しており、令和5年の国内の発生件数は、令和4年に引き続き、カンピロバクターを抜いて一番多い状況です。



その他の病因
37.0% (378件)

カンピロバクター
20.7% (211件)

R5食中毒発生件数に占める
アニサキス食中毒の割合

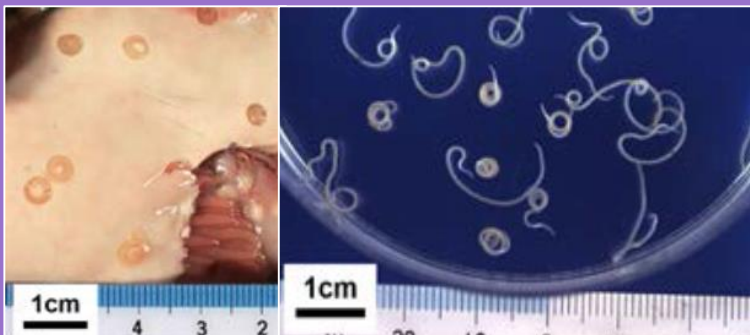
全体
1021件

アニサキス食中毒
42.3% (432件)

(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を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！

