

アニサキスとは？



特徴

- ・寄生虫の一種で、その幼虫は魚介類に寄生する。
- ・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。
- ・アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む）で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こす。
- ・一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、死滅しない。



症状：

急性胃アニサキス症は、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、嘔吐を生じる。

急性腸アニサキス症は、食後十数時間から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じる。

<過去の原因食品（推定含む）>



サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類

食中毒対策のポイントは？

鮮度の徹底



新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
（※生の内臓は提供しない）

目視で確認



目視で確認し、アニサキス幼虫を除去

冷凍



-20℃で24時間以上冷凍

十分な加熱



※中心温度70℃以上
または60℃なら1分以上

厚生労働省ホームページ アニサキスによる食中毒を予防しましょう を基に作成

