



令和2年度 第6号

# 市場監視だより



千葉県保健所 食品安全課  
電話：238-9959

令和3年1月27日発行

## アニサキスによる食中毒を予防しましょう！

### ◆ 令和元年度、全国でのアニサキス食中毒発生状況

事件数→1位！（328件） 患者数→6位（336人）

千葉市内でも多くの年で発生が認められています（下表 令和2.12.9現在）。

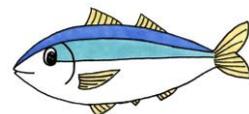
年度	平成31年度	平成30年度	平成29年度	平成28年度	平成27年度	平成26年度	平成25年度	平成24年度
食中毒発生	あり	なし	あり	なし	あり	あり	あり	あり
原因食品	真アジの刺身		シメサバ（推定）		不明	シメサバ	刺身(キンメダイ等) サバの棒寿司	刺身 (イナダ等)

### ◆ アニサキスって？

寄生虫(線虫)の一種です。

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類の内臓や筋肉に寄生しています。

たった1匹の寄生でも激しい症状を引き起こします。



#### 急性胃アニサキス症

✓ 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。

#### ✓ 急性腸アニサキス症

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。

※ 多くが急性胃アニサキス症です。

※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。



## 予防方法については裏面へ



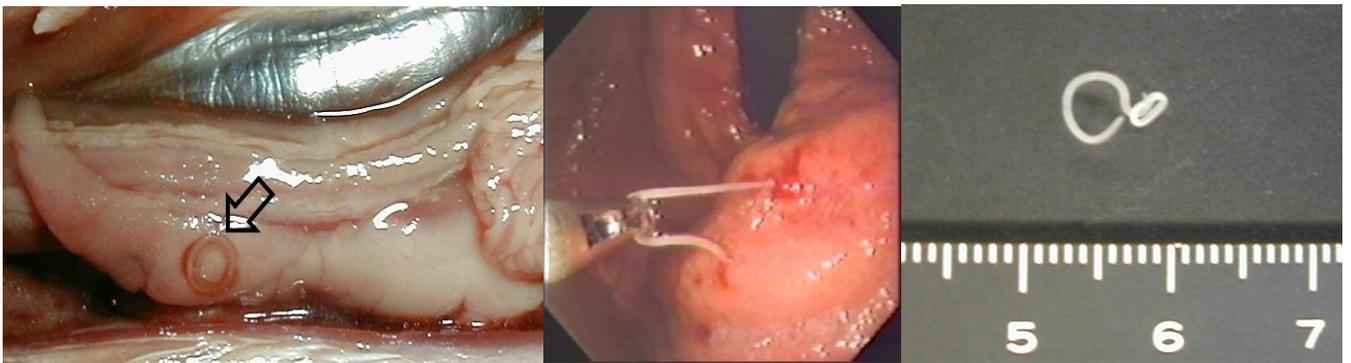
## ◆ アニサキスによる食中毒の予防方法

### ① 鮮度を徹底

内臓を生で提供せず、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこととされています。  
→アニサキス幼虫は、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。

### ② 目視で虫体を確認

長さ2～3cm、幅は0.5～1mm、白色の少し太い糸のように見えます（下写真）。  
確認された際は除去しましょう。



左：サバに寄生する虫体、中央：胃壁に着いた虫体、右：取り出した虫体

### ③ 冷凍、加熱が有効

－20℃で24時間以上冷凍又は70℃以上の加熱（60℃なら1分の加熱）で死滅します。

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびをつけても  
アニサキスは死滅しません。予防措置の徹底が重要です。

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理計画に基づく

記録の継続をお願いします。

HACCPに沿った衛生管理計画に基づく毎日の記録は、取組みの結果として残る重要な書類です。引き続き、取組みの継続をよろしくお願いします。

ご不明な点等ありましたら、いつでもお問い合わせください。

千葉市保健所食品安全課 市場・食鳥監視室

043-238-9959（平日：午前8時30分から17時30分）