

～食中毒予防～ アニサキス

県中保健福祉事務所 生活衛生部
食品衛生チーム

とある日のこと



お腹が すごく
痛い！！



なんだ この痛み！？
突き刺さる 感じが

どうしたの！？
大丈夫！？



大丈夫 じゃない…
病院 つれてって…

わかった！
ちょっと まってて！



とある日のこと



内視鏡で 確認したら
胃に アニサキスが
刺さって いました

あに…さき…す…？



生の 魚に いる
寄生虫 です

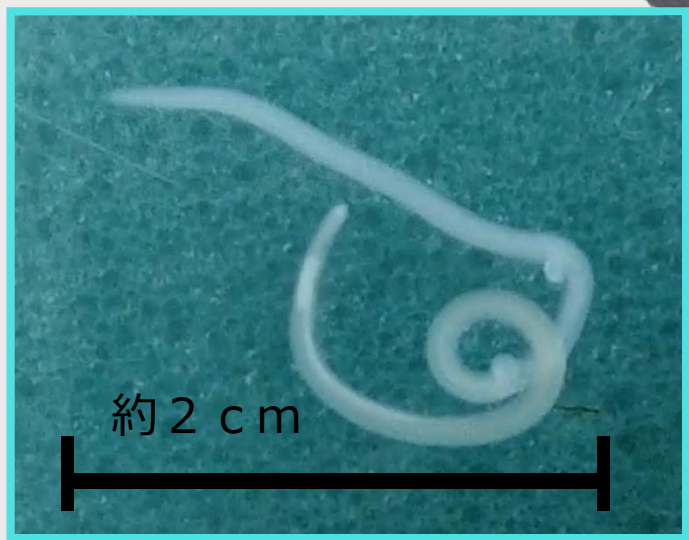
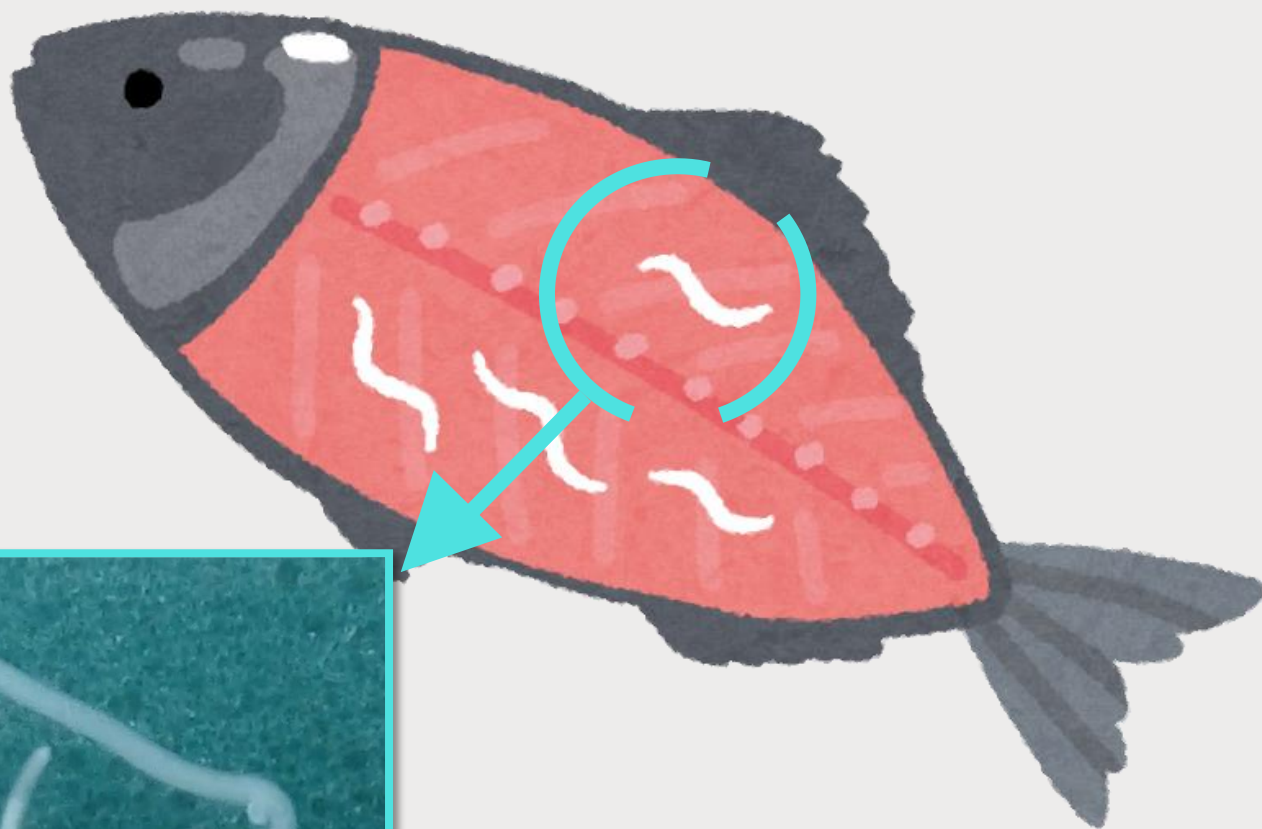


しっかりと
取り除いて おきましたよ

腹痛が なくなった！



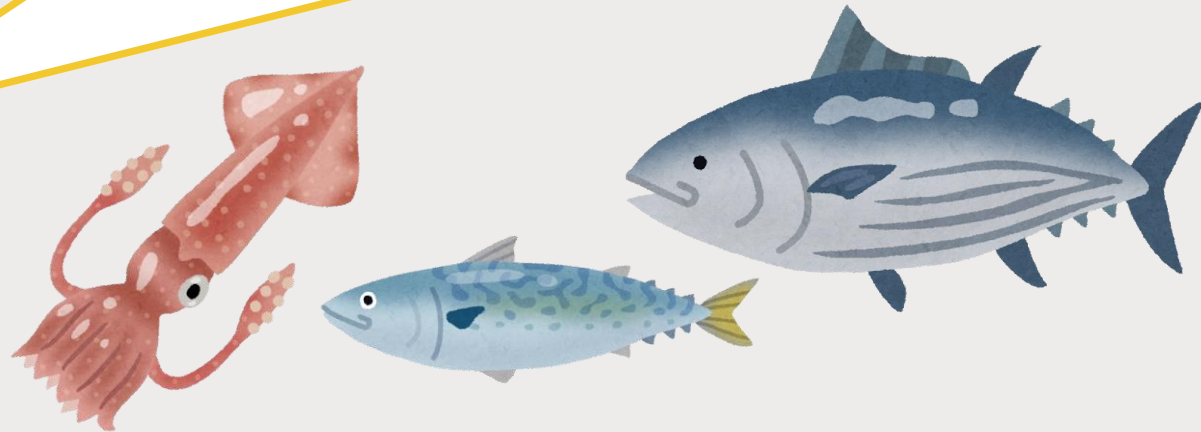
アニサキス って？



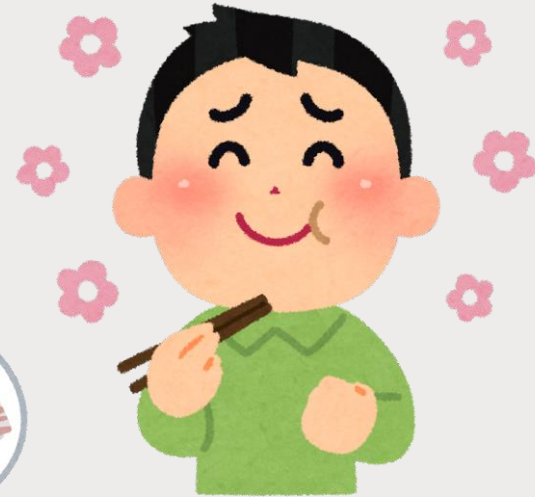
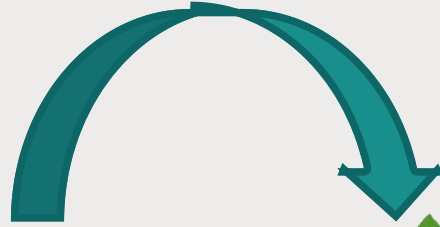
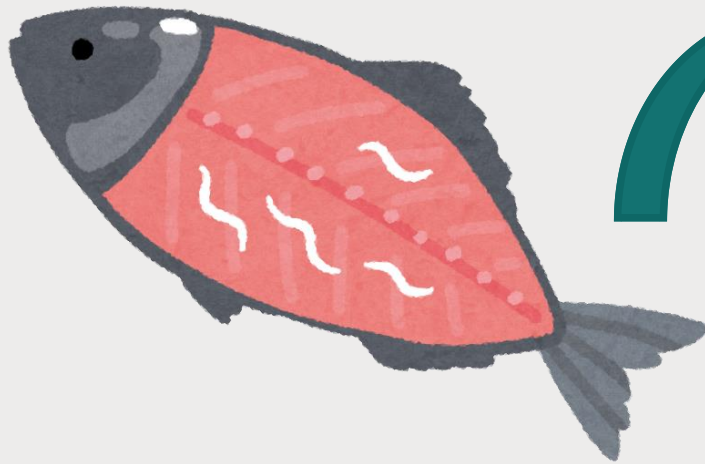
約 2 cm

**アニサキス は 寄生虫の
一種です**

**サバ アジ サンマ カツオ イカ
などの 魚介類に 寄生します**



なぜ アニサキスの 食中毒が おこるの？



生の 魚介類に いた
アニサキス幼虫が
胃や腸に
刺さる こと が
あります



どんなことに気をつければ良い？

**新鮮な うちに
内臓を すぐ 取り除く**
(内臓には アニサキスが
いる 可能性が 高い)



内臓を 食べない

よく 見る
(アニサキスを 見つける)



どんなことに気を付ければ良い？

冷凍

(-20°C 24時間以上)



加熱

(70°C 以上)



気をつけましょう！！

酢

塩漬け

しょうゆ

わさび



アニサキスは
死なない

