食卓の安全・安心ニュー

R4.7.28 発行

発行者:岐阜県健康福祉部 生活衛生課食品安全推進室

電話:058-272-8284

アニサキスによる食中毒にご注意を

〇子:博士!この前、テレビで釣った魚を刺身にして食べたら、「アニサキス」が原因でお腹が

とても痛くなったと言っている人がいましたが、「アニサキス」って何ですか?

博士: 魚介類に寄生している寄生虫じゃよ。

〇子:魚に寄生虫、、、?

博士:そうじゃ。「アニサキス」による食中毒は、全国で毎年発生しておるんじゃぞ。

O子: 知りませんでした。「アニサキス」について詳しく教えてください!



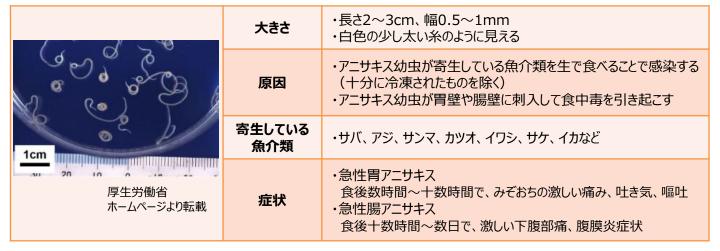






アニサキスとは?

アニサキス食中毒に関するQ&A(厚生労働省)



Q子:アニサキスの幼虫が、胃や腸の壁に刺さるなんて痛そうですね。

博士:そうじゃ。大人でも痛くて泣いてしまうほどなんじゃ。胃や腸に刺入しない場合でも、アニサキスが原因となり、じんま疹

やアナフィラキシーなどの症状を起こす場合もあるんじゃ。

Q子:痛いのは嫌です、、、、でも、身近では聞かないので、そんなに多く発生していないんですよね?

アニサキスによる食中毒の発生件数

博士:右の表は、昨年の病因物質別の食中毒発生件数じゃ。

Q子:アニサキスによる食中毒が半分も!?

博士:日本では、刺身や寿司などの生鮮魚介類の生食をする

食習慣があるから、それも影響していると考えられるのお。

O子:自分もお刺身やお寿司が大好きだけど、食中毒にはなり

たくないな、、、アニサキスによる食中毒が多い時期を避

けて食べれば大丈夫でしょうか?

博士:細菌による食中毒は夏、ノロウイルスによる食中毒は冬に

発生件数が多くなる傾向があるんじゃが、アニサキスによる

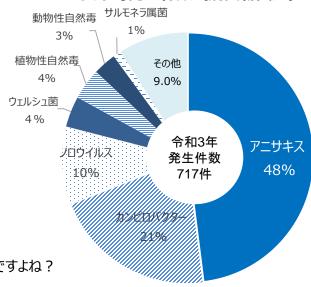
食中毒は、1年を通して発生しておる。特に発生しやすい

時期はないんじゃよ。

Q子:そうなんですね~。でも、飲食店や売られているものは安全ですよね?

博士:そうでもないんじゃ。次で説明しよう。

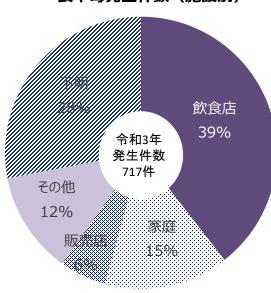
食中毒発生件数(病因物質別)



厚生労働省「食中毒統計」より作成

アニサキスによる食中毒の施設別発生件数

食中毒発生件数(施設別)



博士:左の表は、昨年の施設別の食中毒発生件数じゃ。

飲食店でもアニサキスによる食中毒は発生しておるんじゃぞ。

0子:へ~。

博士:飲食店だけでなく、釣った魚を家庭で食べるたり、スーパーなど

の販売店で購入した食材が原因で起こる割合も少なくはない

んじゃ。

Q子:お店で食べたり、買ったりするからと言って安心ではないんですね。

博士:うむ。岐阜県でも、令和元年には飲食店で提供されたお寿司が

原因で、平成30年にはスーパーで買った刺身が原因で、アニサ

キスによる食中毒が発生しておるんじゃ。

Q子:身近でも、アニサキスによる食中毒が起こっているんですね。

博士:そうじゃ。もし、刺身やお寿司を食べた後に、激しい腹痛などの

症状がある場合は、速やかに医療機関を受診するんじゃぞ!

厚生労働省「食中毒統計」より作成

岐阜市民は、全国の県庁所在地のうちで外食のお寿司にかける金額が全国2位※とお寿司が大好きなんだニャ~



※家計調査平成28年~30年の平均額

アニサキスによる食中毒を防ぐために!

Q子:アニサキスによる食中毒は、醤油をかけたりワサビをつけたら、予防することができますか?

博士:そのような迷信もあるが、アニサキスは、醤油やワサビで死ぬことはないんじゃぞ。酢にも抵抗性があるから、シメサバが

原因となることもあるんじゃ。

Q子: えぇーー! じゃあ、どうしたらいいんですか?

博士:効果的な予防策を下の表に示したぞ。ちなみに、スーパーなどで売られている商品には、"(解凍)"と表示されてい

る魚もあるんじゃ。これは、その魚が"冷凍"されていたことを示しておる。買う時に参考にしてみるとよいぞ。

寄生虫による食中毒を防ぐための予防策	
加熱	60℃で1分、70℃以上 の加熱が効果的
冷凍	-20℃で24時間以上 が効果的
目視	目視 で確認し、 手作業で除去 する



博士:自分で釣った魚を刺身にする場合は、速やかに内臓を取り除くのも有効じゃ。内臓に寄生するアニサキスの幼虫は、 魚が死んで時間が経過すると内臓から筋肉に移行することが知られておる。

O子:へぇ~。では早速、お刺身やお寿司にアニサキスがついていないかを確認するためにお寿司屋さんに行ってみましょう!

博士:O子は勉強熱心じゃの~(きっと、お寿司が食べたいだけじゃな、、、)