

アニサキスによる食中毒に注意！

近年、テレビや新聞などで見かけることが多くなった「アニサキス食中毒」。県内でもアニサキスによる食中毒は多く発生しています。今回は、アニサキスによる食中毒について発生状況や予防方法をお伝えします。

アニサキスって何？

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。

その幼虫は、長さ2～3cm、幅は0.5mm～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます（図－1）。

アニサキスの幼虫は、**サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ**などの魚介類に寄生していることがあります。

また、食品・生活衛生課職員が市販の生食用のサバ2匹を調べた結果、内臓にアニサキスの幼虫12匹がいました。

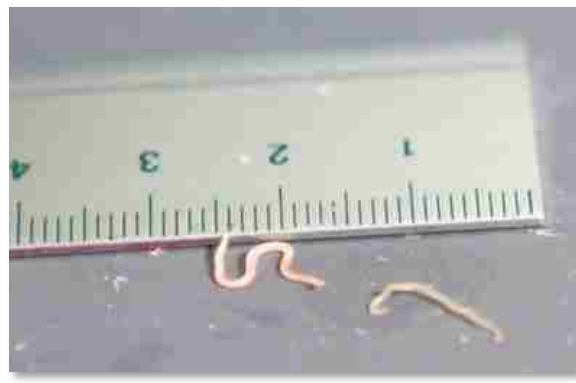
（動画「アニサキスを探してみた」参照）

tsulunos アニサキス

検索



図－1 アニサキスの幼虫



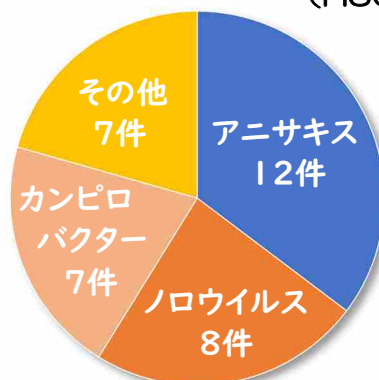
食中毒の症状は？

アニサキスの幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数～十数時間後に、激しい腹痛やおう吐などの症状があります。

どれくらい発生しているの？

県内の過去3年間の食中毒事件数を見ても、**アニサキスによる食中毒が最も多く発生しています**（図－2）。また、全国では過去3年間で1,182件の発生がありました。

図－2 群馬県食中毒事件数（H30～R2）



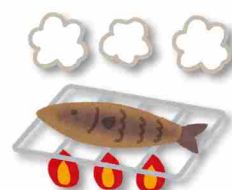
アニサキスによる食中毒の予防方法は？

生で食べるときは？

- 生食用の表示のある新鮮な魚を選び、内臓がついた魚は速やかに内臓を取り除きましょう。（通常アニサキスは内臓にいますが、時間が経つと内臓から筋肉に移動することが知られています。）
- 内臓は生で食べないでください。
- 身はアニサキスがないか目視で確認しましょう。（身にアニサキスがいる場合は加熱調理しましょう。）

加熱や冷凍が有効！

- 60℃で1分以上の加熱処理で死滅します。
- -20℃で24時間以上冷凍処理することで死滅します。（家庭用の冷凍庫では温度が下がりきらず、完全に死滅しない場合もあります。）



※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

CSF（豚熱）に関する情報 ～豚肉の安全性～

令和3年4月2日、県内の養豚場で県で2例目のCSF（豚熱）が確認されました。
CSFは豚やイノシシの病気であり、人には感染しません。また感染した豚の肉が市場に出回ることはありません。



1 CSFにかかった豚の肉を食べても人に感染することはありません。

- 豚肉の摂取により、CSFが人に感染することは世界的に報告されていません。
- 内閣府食品安全委員会の見解によると、CSFにかかった豚やイノシシの肉を食べても、人体に影響はないとされています。



2 CSFにかかった豚の肉が市場に出回ることはありません。豚肉は安全です。

- 豚は、法律に基づき、全頭、都道府県等の「と畜検査員（獣医師）」が異常や疾病がないか検査しています。
- 豚肉は、この検査に合格したものだけが流通することになっています。



3 CSFワクチンを接種した豚の肉を食べても、人の健康に影響ありません。

安全・安心 CSFは人に感染しません。
正確な情報に基づいて、冷静な対応をお願いします。

動画「鶏肉に食中毒菌！？」を公開中です！

生の鶏肉には、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌が付着していることがあります。

この動画では、一般に流通している鶏肉に本当に細菌が付着しているのかを群馬県食品安全検査センターで検査してみました。

気になる結果についてはこちら

tsulunos 鶏肉 食中毒 検索



ご意見・ご感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426
電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)



★公式フェイスブックで情報発信中！ (<https://www.facebook.com/gunma.shokuanzen/>)

【フェイスブックのQRコード】