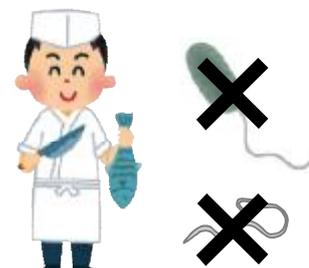


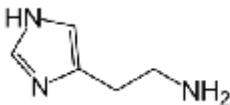
夏場の魚介類の食中毒対策のポイント

魚介類には、食中毒の原因となる細菌や寄生虫がついていることがあり、特に気温の高くなる夏場に魚介類による食中毒がしばしば発生しています。

今回は、原因別に食中毒予防のポイントをまとめましたので、これらに注意して魚介類による食中毒の予防に努めましょう。



なお、最近急増しているテイクアウトや宅配では、生の鮮魚介類の提供は避けるようにしてください。

原因	対策のポイント
アニサキス (寄生虫)  【主な症状】 激しい腹痛	①加熱（60℃ 1分以上）または冷凍（-20℃24時間以上） （一般的な調理に使用される程度の塩漬、醤油、酢等ではアニサキス幼虫は死滅しません。） ②新鮮な魚を選び、 <u>速やかに内臓を取り除く</u> （魚が死亡すると寄生虫が内臓から筋肉に移動するため） ③ <u>目視で確認し</u> 、アニサキス幼虫を除去する
ヒスタミン (化学物質)  【主な症状】 顔面紅潮 じんましん	①低温での管理の徹底 ②新鮮な魚を選び、魚の内臓やエラを速やかに取り除く ③食べたときにくちびるや舌先に刺激を感じたら処分する <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px;"> <p>Q ヒスタミンは加熱で分解されないの？ A ヒスタミンは、マグロ、サンマ、イワシ、サバ等に多く含まれるヒスチジンが、細菌（ヒスタミン産生菌）により変換されて産生されます。 <u>一度産生されたヒスタミンは加熱調理で分解されない</u>ので、<u>産生の防止対策が重要</u>です。</p> </div>
腸炎ビブリオ (細菌) 【主な症状】 下痢、腹痛	①魚介類を真水でよく洗う ②魚介類に使用するまな板や包丁を専用化し、使用後は洗浄、消毒する ③低温で保管する（4℃以下） 