

アニサキスによる食中毒を 予防しましょう

郡山市内で、アニサキスによる食中毒が発生しました。

アニサキスの特徴

- 寄生虫
- 2～3 cmで白色糸状
- アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生した生鮮魚介類を食べた数時間後から、激しい腹痛、吐き気、嘔吐。

食中毒発生状況

アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。

予防方法

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- 冷凍する。（-20℃で24時間以上）
- 加熱する。（60℃1分間以上）