



アニサキスによる食中毒にご注意ください

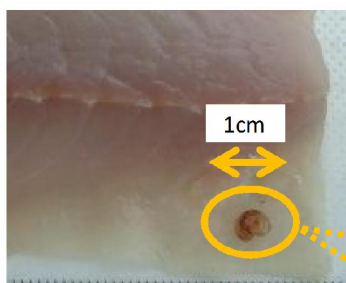
近年、全国でアニサキスによる食中毒が発生しています。
正しい知識をもって、食中毒を予防しましょう。

アニサキスとは

- ・魚介類の寄生虫です
(体長：約 2～3cm、半透明白色のひも状)
- ・サバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生していることがあります
- ・主に魚介類の内臓に寄生していますが、魚の鮮度が落ちると筋肉に移動します



魚の内臓に寄生したアニサキス



マアジに寄生したアニサキス

(写真提供：(公財) 目黒寄生虫館・小川和夫館長)

原因となる食品

- ・アニサキスが寄生している魚介類を生や加熱不十分で食べると食中毒が起こります

主な症状

- ・ 2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、おう吐
- ・ 10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状

予防のポイント

- ・アニサキスは**加熱**(60 で数秒)、**冷凍**(-20 で24時間以上)で死滅します
- ・魚を生食する場合は、新鮮な魚を選んで、**購入後は速やかに内臓を取り除いて**ください
また、調理時には、アニサキスがないかをよく見て確認しましょう

病因物質別食中毒発生件数

(平成 25年、全国)

	事件数
ノロウイルス	328
カンピロバクター	227
アニサキス	88
植物性自然毒	50
サルモネラ属菌	34
黄色ブドウ球菌	29

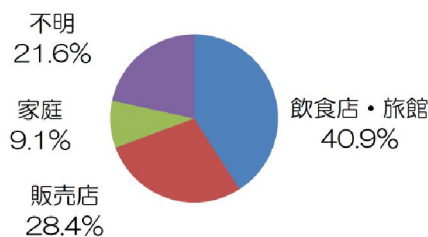
平成 25年は、アニサキスによる食中毒件数が3番目に多い



アニサキスの拡大写真

アニサキス食中毒原因施設

(平成 25年、全国)



飲食店・旅館や販売店が原因となることが多い

**一般的な料理での酢漬けやしょう油、ワサビなどでは、アニサキスは死滅しません！
シメサバが原因の食中毒も発生しています！**

高病原性鳥インフルエンザに関する情報について

平成26年12月30日、本県の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されましたが、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが人に感染することはありません。

国（食品安全委員会）は、次のとおり、鶏肉・鶏卵は「安全」としています。

我が国の現状においては、以下の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染する可能性はないと考えます。

- ・ ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体は鳥の受容体とは異なること
- ・ ウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられること



これまでどおり、鶏肉や鶏卵を安心してお召し上がり下さい

リステリアによる食中毒に注意

リステリアとは

- ・ 動物の腸管や環境中に広く分布している細菌で、**4℃以下の低温でも増殖**します。
- ・ 欧米では、ナチュラルチーズ、生ハムが原因の集団食中毒が発生しています。

食中毒予防

- ・ 食品は期限内に食べるようにし、冷蔵庫を過信せず、**開封後は期限に関わらず速やかに消費**しましょう
- ・ リステリアは他の食中毒菌と同様に、**加熱**することで予防できます

妊娠している方や高齢の方は、重症化しやすいので注意が必要です！

平成26年度食品表示セミナー

今年6月までに施行される**食品表示法への準備・対応**に向けたセミナーが開催されます。

日時：平成27年2月20日（金）13:30～16:00

場所：山口県総合保健会館 多目的ホール

（山口市吉敷下東三丁目1-1）

内容：食品表示法について（講師：消費者庁）
山口県の表示適正化への取組

対象者：食品関連の事業者全般

参加費：無料

主催：山口県、（公財）山口県予防保健協会

申込：生活衛生課に参加者名等を連絡

（締切：平成27年2月10日（火））

詳しくは、県ホームページをご覧ください。

やまぐち食の安心総合情報

検索