

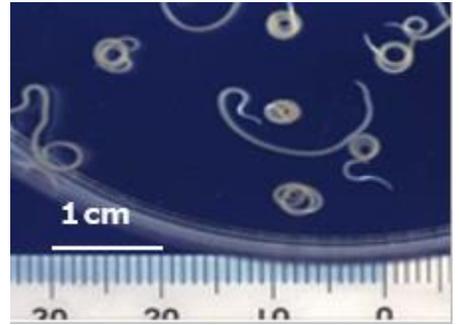
アニサキスによる食中毒を予防しよう

アニサキスとは??

- 寄生虫の一種
- 白色半透明
- 長さ2~3 cm、太さ0.5~1 mm
- 幼虫が **魚介類** に寄生します

(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど)

厚生労働省HPより



※アニサキスによる食中毒は、**隠岐でも発生しています!!**

アニサキスによる食中毒の症状

○急性胃アニサキス症・急性腸アニサキス症

アニサキスが胃壁や腸壁に刺入することで、激しい腹痛等が起こります。

他にも…

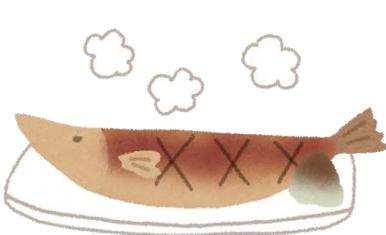
アニサキスに免疫が過剰に反応することで、アレルギー症状を起こすことがあります。



アニサキスによる食中毒の予防方法

加熱または**冷凍**を
忘れずに!!

生で食べたいときは…
新鮮なものを!
目視で確認!



70℃以上
60℃なら1分以上



-20℃で
24時間以上



醤油漬けやワサビ、お酢、昆布締め等では食中毒を防ぐことはできません。



アニサキスは内蔵から筋肉に移動します。内蔵は速やかに除去しましょう。