

アニサキスによる食中毒にご注意ください！

アニサキスについて

- アニサキスは、魚介類に寄生する体長2～3cm位の寄生虫です。
(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、イカ等)
- アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べると、幼虫がヒトの胃壁や腸壁に刺入することがあり、食中毒症状を引き起こします。

○急性胃アニサキス症

🕒 食後12時間以内

👧 激しいみぞおちの痛み、
吐き気、嘔吐

○急性腸アニサキス症

🕒 食後十数時間以降

👧 激しい下腹部の痛み



- 令和6年度に発生したアニサキスによる食中毒のうち、約27.2%は飲食店が、約12.2%は販売店が原因施設となっています*。

アニサキスによる食中毒発生状況

- アニサキスによる食中毒は令和6年に全国で330件発生しており、アニサキスは最も事件数が多い病因物質でした*。
- アニサキスによる食中毒1件あたりの患者数は1～2人です。
- アニサキス食中毒発生状況

(全国)

年次	R2	R3	R4	R5	R6
事件数【件】	386	344	566	432	330
患者数【人】	396	354	578	441	337

(栃木県※宇都宮市含む)

年次	R2	R3	R4	R5	R6
事件数【件】	6	5	6	4	4
患者数【人】	6	5	6	4	4

*厚生労働省 食中毒統計資料

予防のポイント

鮮度を徹底し、目視で確認する

- 1 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く

※ アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

- 2 魚の内臓を生で提供しない

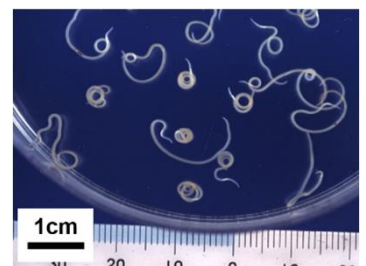
- 3 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

冷凍・加熱を行う

- 1 冷凍する (-20℃で24時間以上)

- 2 加熱する (70℃以上、または60℃なら1分)

※ 一般料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。



出展：
国立健康危機管理研究機構

