



寄生虫 Parasite 食中毒を予防しましょう!

～生鮮魚介類に寄生した寄生虫による食中毒が発生しています～

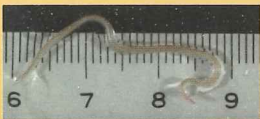
アニサキス症

原因食品

- ・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

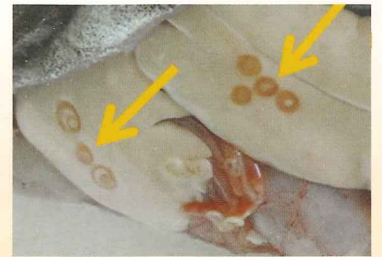
- ・2～8時間後に、激しい腹痛、おう吐
- ・10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状



アニサキスの写真

アニサキスとは

- ・魚介類の寄生虫 (体長: 約 2～3 cm)
- ・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る
- ・主に魚介類の内臓に寄生しているが、魚の鮮度が落ちると筋肉に移動する



魚の内臓に寄生したアニサキス
(公財)目黒寄生虫館・小川和夫館長提供

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
 - ・調理時には、アニサキスがいないかよく見て確認しましょう
- ※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!

クドアによる食中毒

原因食品

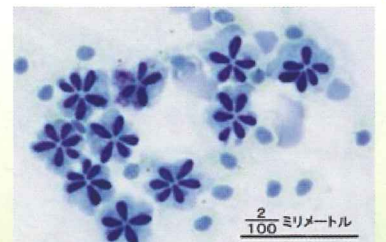
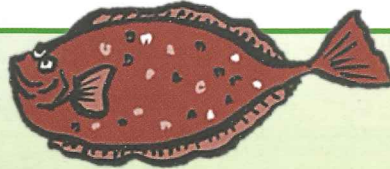
- ・クドアが寄生したヒラメを生食 (刺身、マリネ等) 又は加熱不十分で食べると食中毒が起こります

主な症状

- ・2～20時間後に、一過性の下痢、おう吐
- ・症状は軽度であり、多くの場合24時間以内に回復し、後遺症の報告もなし

クドアとは

- ・ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫 (粘液胞子虫) の一種



クドア・セブンブクタータ
独立行政法人水産総合研究センター提供
Kudoa Septempunctata

予防のポイント

- ・75℃で5分以上の加熱
- ・-15℃～-20℃で4時間以上の凍結

【事業者の皆様へ】

- ※ヒラメを生で提供される場合は、クドアによるリスクがあることをご理解いただき、検査でクドアが寄生していないと確認されたヒラメの使用や一旦凍結するなどの取組が必要です。