

# アニサキスによる

## 食<sup>しょく</sup>虫<sup>ちゅう</sup>毒<sup>どく</sup>が増えています!

平成29年は、アニサキス食中毒が東京都内で45件、江戸川区内で4件発生しています。さらに、今年もすでに区内で4件発生しています(5月現在)。

### 1 アニサキスとは?

魚の身や内臓についている寄生虫です。  
サバ、カツオ、サンマ、タラ、イカなど、たくさんの種類の魚に寄生します。  
また、ヒトが食べると食中毒を引き起こします。



タラの内臓の表面  
(長さ2~3cmの糸状)

### 2 食中毒になるとどうなるの?

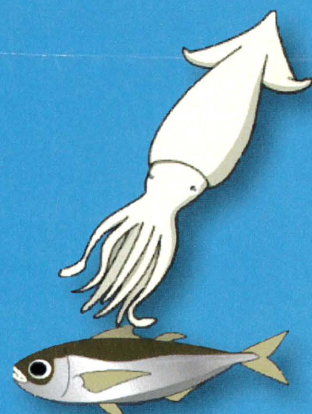
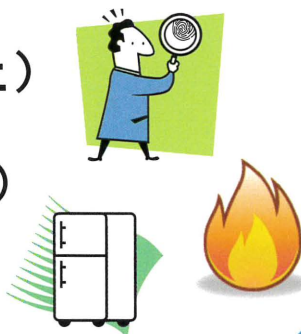
アニサキスがついている魚の刺身などを食べると、多くが8時間以内に激しい腹痛を起こします。  
この痛みは、胃からアニサキスを内視鏡で取り除くまで、しばらく続きます。



### 3 食中毒を予防するためには?

- ① しっかり見て魚の身から取り除く
- ② 魚を加熱する(60℃以上で1分以上)
- ③ 魚を冷凍する  
(中心部-20℃以下で24時間以上)

※ 酢や塩漬け、しょうゆやわさびではアニサキスは死にません!



【食品衛生に関する問い合わせ先】

江戸川保健所生活衛生課食品衛生(小岩健康サポートセンター内)  
電話 03(3658)3177