

生鮮魚介類を扱う事業者の皆様へ

アニサキス食中毒に注意！

⚠ 金沢市内でもアニサキスによる食中毒が発生しています

✿ アニサキスとは？

- 寄生虫（線虫）の一種で、長さ約2～3cm、幅約0.5～1mm大、白色の少し太い糸のように見えます。
- 卵はクジラ、イルカ等のフンと共に海に排出され、卵からふ化した幼虫はオキアミに食べられます。
➡そのオキアミをエサとする魚介類にアニサキスが寄生します。
- **サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ**の他**タラ白子、タイ、ヒラメ**等、多くの種類の魚介類への寄生が確認されています。
- 多くは魚介類の内臓に寄生しますが、その魚介類が死亡し、鮮度が落ちると筋肉部分に移動することがあります。



魚(切身)にアニサキス専用ライト照射



魚(内臓)に侵入したアニサキス



サバ一匹から摘出されたアニサキス

撮影：金沢市保健所

✿ アニサキス食中毒の症状・原因

- ★ **急性胃アニサキス症**・・・数～十数時間後にみぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐
- ★ **急性腸アニサキス症**・・・十数時間～数日後に激しい下腹部の痛み、腹膜炎症状

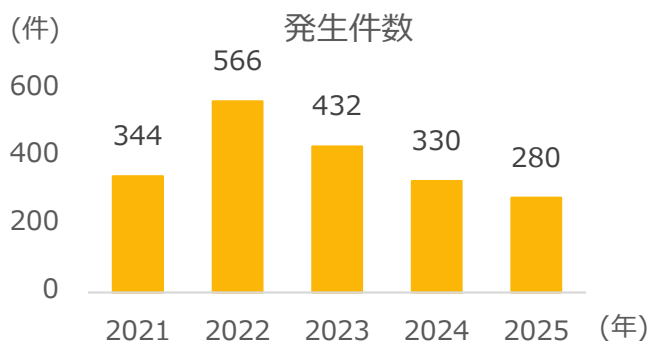
アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含まず）で食べることで、**アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入**してアニサキス症を引き起こします。アニサキス幼虫が胃壁等に侵入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、じんま疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示す場合もあります。

✿ アニサキス食中毒発生状況

2025年には全国で280件発生!!

石川県では3件発生しています。

報告されていない事例もあることから、さらに多くの食中毒が発生していることが推測されます。



迅速・適切な処理を徹底！ 目視で確認！

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 下処理用と刺身用の器具類（まな板等）を使い分ける。
- 刺身は薄く切る。
- 飾り包丁を入れる。
- 魚の内臓を生で提供しない。

- 目視でよく確認する。
- 魚をさばくときは照明の明るさを上げるなど工夫する。

※ アニサキスが特異的に蛍光を放つ、専用ライトの導入も有効です。

冷凍、加熱が有効！

- 刺身など生で食べる場合は、事前に-20℃で24時間以上の冷凍処理を行う。
- 70℃以上、または60℃以上で1分以上の加熱調理をする。

❌ 一般的な料理で使う、お酢での処理や、塩漬け、醤油やわさびをつけても死滅しません



市内におけるアニサキス食中毒事例

（原因）

- ①内臓が入ったままの状態で生サバを長時間保管、注文後に下処理、刺身として提供。
- ②サバ、アジ、イワシなどを冷凍処理せず生で提供した（特にしめ鯖）。
- ③アニサキス発見の目視確認しなかった。
- ④下処理から刺身まで同じまな板を使用、下処理後にまな板の洗浄が不十分だった。



（改善）

- ①魚の仕入れ後、すぐに下処理し、内臓を除去した。
- ②しめ鯖などは一度冷凍処理することにした。
- ③アニサキスライトの導入を検討した。
- ④まな板の区別は難しいが、下処理後や使用の都度、まな板をこまめにしっかり洗浄するようにした。



You Tube 配信中！

🔍 金沢市保健所チャンネル

＼Check／

