

食中毒事件数No. 1！

アニサキス食中毒をご存じですか？

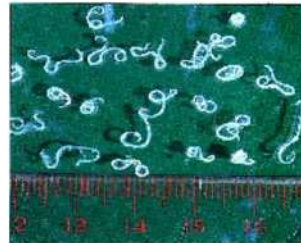
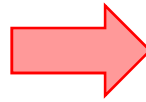
アニサキスとは…？

寄生虫の一種。アニサキスの幼虫は長さ3～4cm、白色の少し太い糸のような見た目をしています。サバやアジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

マダラの
内臓表面に
寄生した
アニサキス



取り出すと…



※東京都ホームページ・
食品衛生ミニハンドブックより

アニサキスによる食中毒はどうして起こるの？

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みます）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食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

<主な症状>

◆急性胃アニサキス症

みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐（食後数時間後から十数時間後）

◆急性腸アニサキス症

激しい下腹部痛、腹膜炎症状（食後十数時間後から数日後）

★予防するためには？★

- ◆ 中心部までしっかりと加熱をすること
- ◆ -20℃で24時間以上、冷凍すること

※注意※
アニサキスは
醤油やワサビ、お酢等では
死にません！！！！

<魚を調理する際の注意点！！>

- ① 未処理の魚は、できるだけ早く内臓を除去しましょう。
時間がたつとアニサキスが筋肉中へと入っていきます。
- ② 目で見て、寄生虫を取り除きましょう。
おろした魚の身も注意して見て、寄生虫がついていれば取り除きましょう。
イカをさばいたときは、身を光に透かしてみて白く濁っている部分があれば、寄生虫がいる可能性があるので取り除きましょう。

模擬店で食品を取り扱うときの注意点

夏祭りや盆踊りなど、町内会や子ども会で模擬店を出す機会が増える時期です。楽しみにしていたお祭りが、食中毒事件に…ということが起こらないように、気をつけましょう！！

※模擬店で食品を取り扱う際は、必ず保健所に届出をしましょう※

★ 模擬店で取り扱うことができる食品 ★

- ◆煮物類(おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁)
- ◆焼き物類(焼鳥、いか焼、焼さつま揚げ、焼き餃子、焼魚)
- ◆お好み焼き(お好み焼き、たこ焼、タコス)
- ◆茹で物・蒸し物類(じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシューマイ)
- ◆めん類(焼そば、即席カップめん)
- ◆揚げ物類(串かつ、フライドチキン、フライドポテト)
- ◆喫茶類(清涼飲料水、かき氷、ところてん、甘酒、しるこ)
- ◆ドッグ類(ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類)
- ◆焼菓子類(今川焼、クレープ、焼き餅、五兵衛餅、ベビーカステラ)
- ◆揚げ菓子類(ドーナツ、大学芋)
- ◆まんじゅう類(蒸しまんじゅう、焼きまんじゅう)
- ◆あめ菓子類(べっこう飴、果実飴、カルメ焼)
- ◆だんご類(草だんご、焼だんご)
- ◆その他(果実チョコ)、酒類(日本酒、ビール、焼酎等)
- ◆食料品(野菜、果実以外は容器包装に入れられたもの)



衛生上の注意点

★食品を取り扱う人

- ・体調の悪い人や手指に傷・荒れがある人は**調理を行わない**
- ・爪は短く切り、時計、指輪をはずす
- ・調理する人と販売する人をわかる

★調理をする時

- ・調理の前後やトイレの後は**手をよく洗う**
- ・タオルは共用せず、ペーパータオルを使う
- ・**仕込みや調理は当日に！**
- ・原材料の仕込みは、設備の整った屋内で行う
- ・傷みやすい食材は保冷剤入り容器で保管
- ・食品は**中心部までしっかり加熱**

食中毒予防三原則

つけない、ふやさない、やっつける
これらを守って
楽しいお祭りにしましょう

