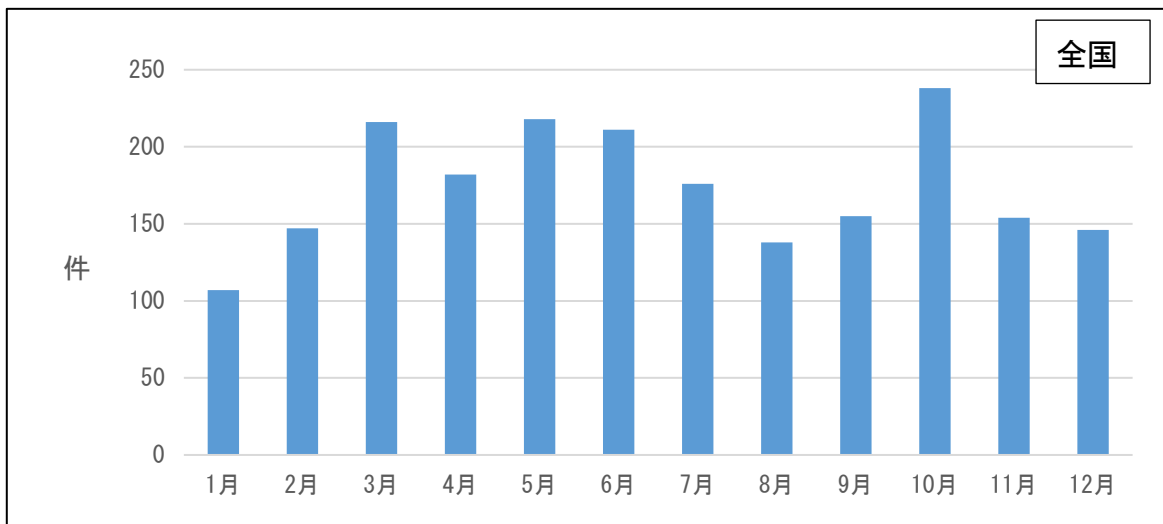
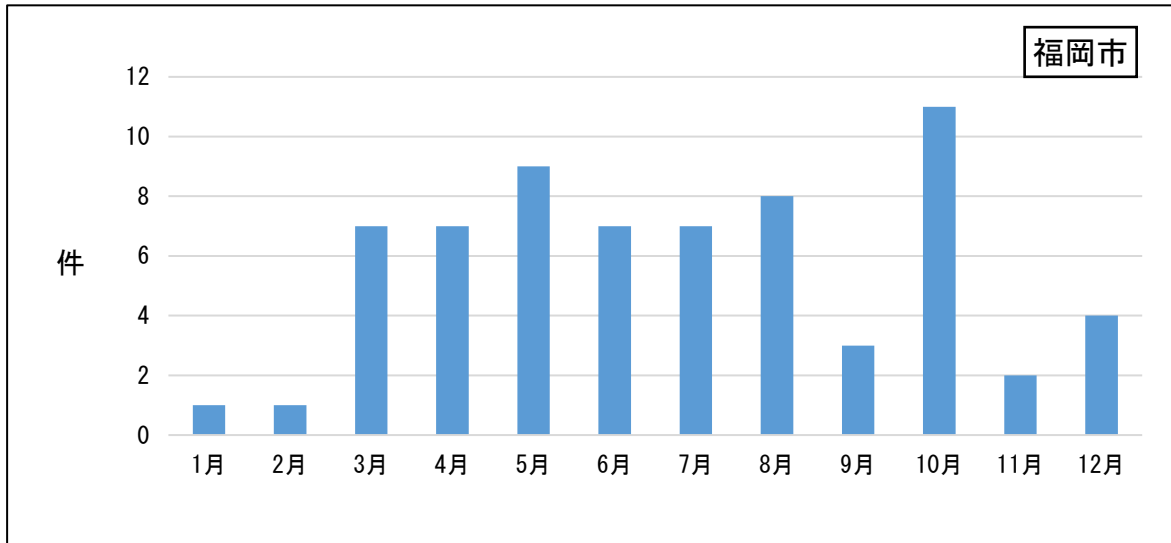


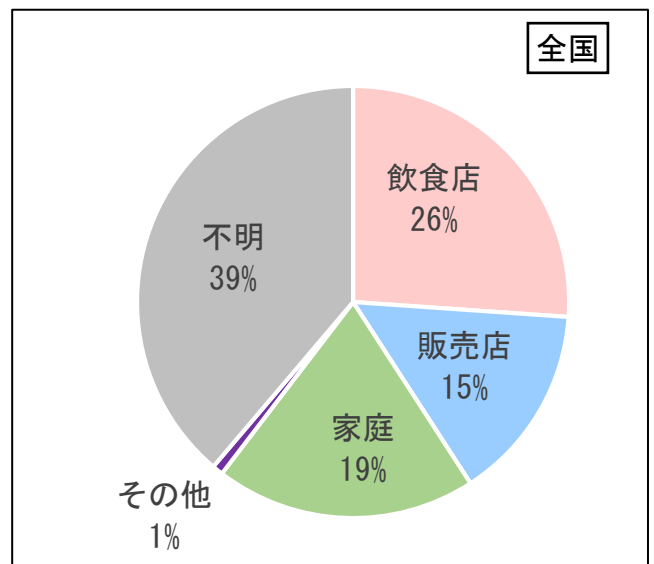
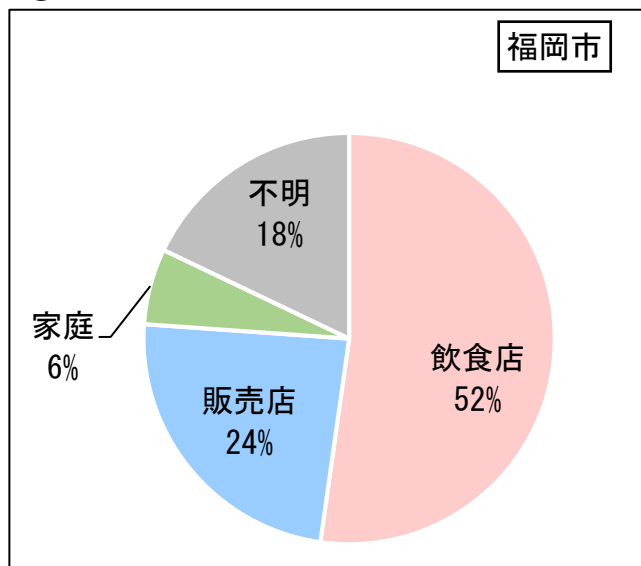
アニサキス食中毒対策について

1 食中毒の発生状況（病因物質：アニサキス）

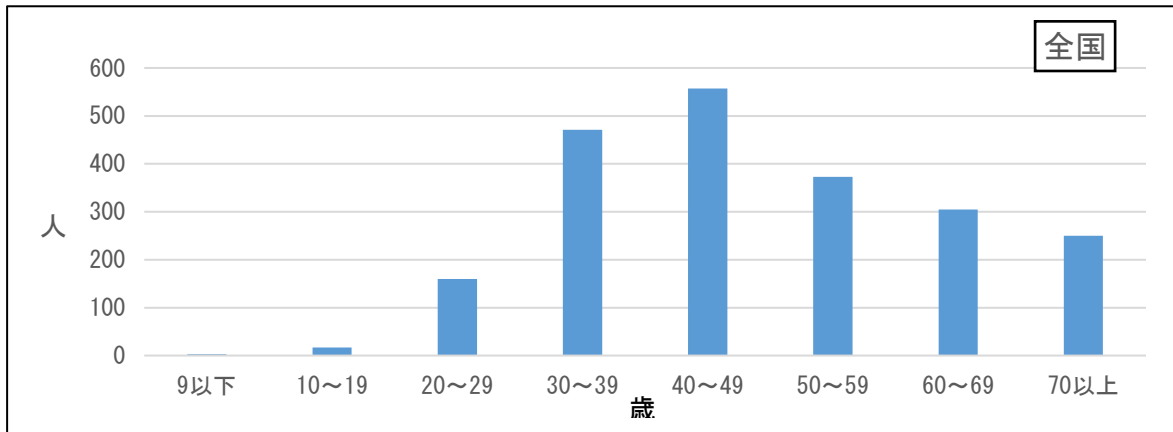
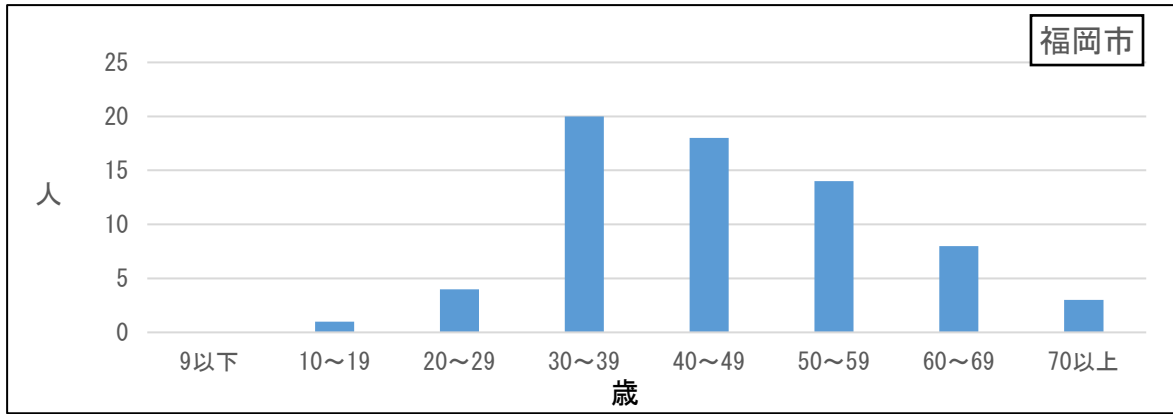
①月別発生状況（H30～R4）



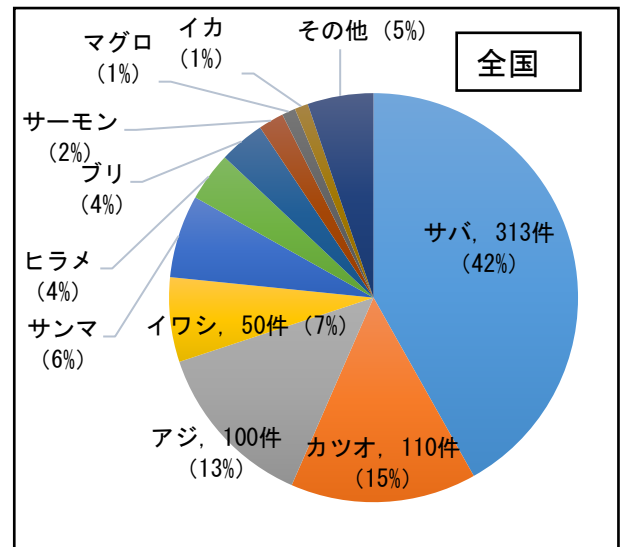
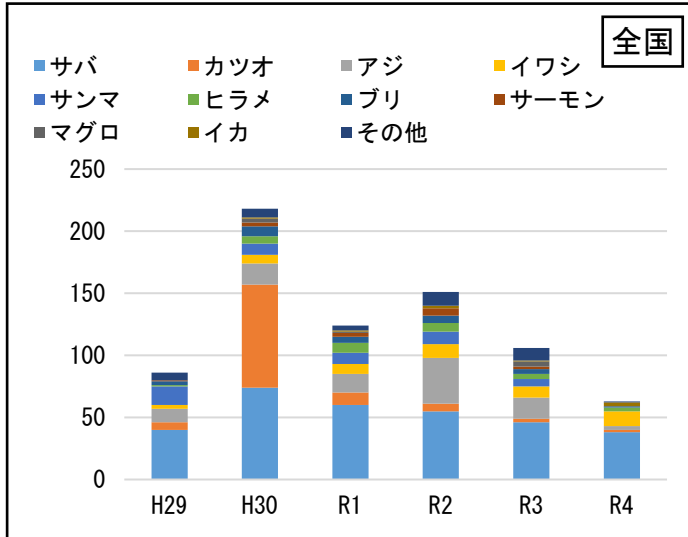
② 原因施設別発生状況（H30～R4）



③ 年齢層別発生状況 (H30～R4)



④ 原因魚種別発生状況※



※H29～R4. 7の原因魚種が判明したものの集計

2 令和5年度の対策 (新たに重点監視項目に定め、監視指導を強化)

(1) 監視指導 生食用生鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店等に対し、立ち入り検査時に対策の実施状況を確認し、以下の指導を実施

- ・具体的な対策を記載したチラシを活用した、きめ細やかな指導
- ・対策マニュアルの整備や従業員教育の徹底の指導

鮮魚市場でのサバ等複数魚種における寄生実態調査 (夏季・冬季) 及び摘出されたアニサキスの種の同定

(2) 啓発 市ホームページ、市政だより、生活情報誌による情報発信及びLINE を活用したプッシュ型の情報発信