

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

食中毒予防のために

「カンピロバクター」と「ノロウイルス」
についてお話ししましたが、



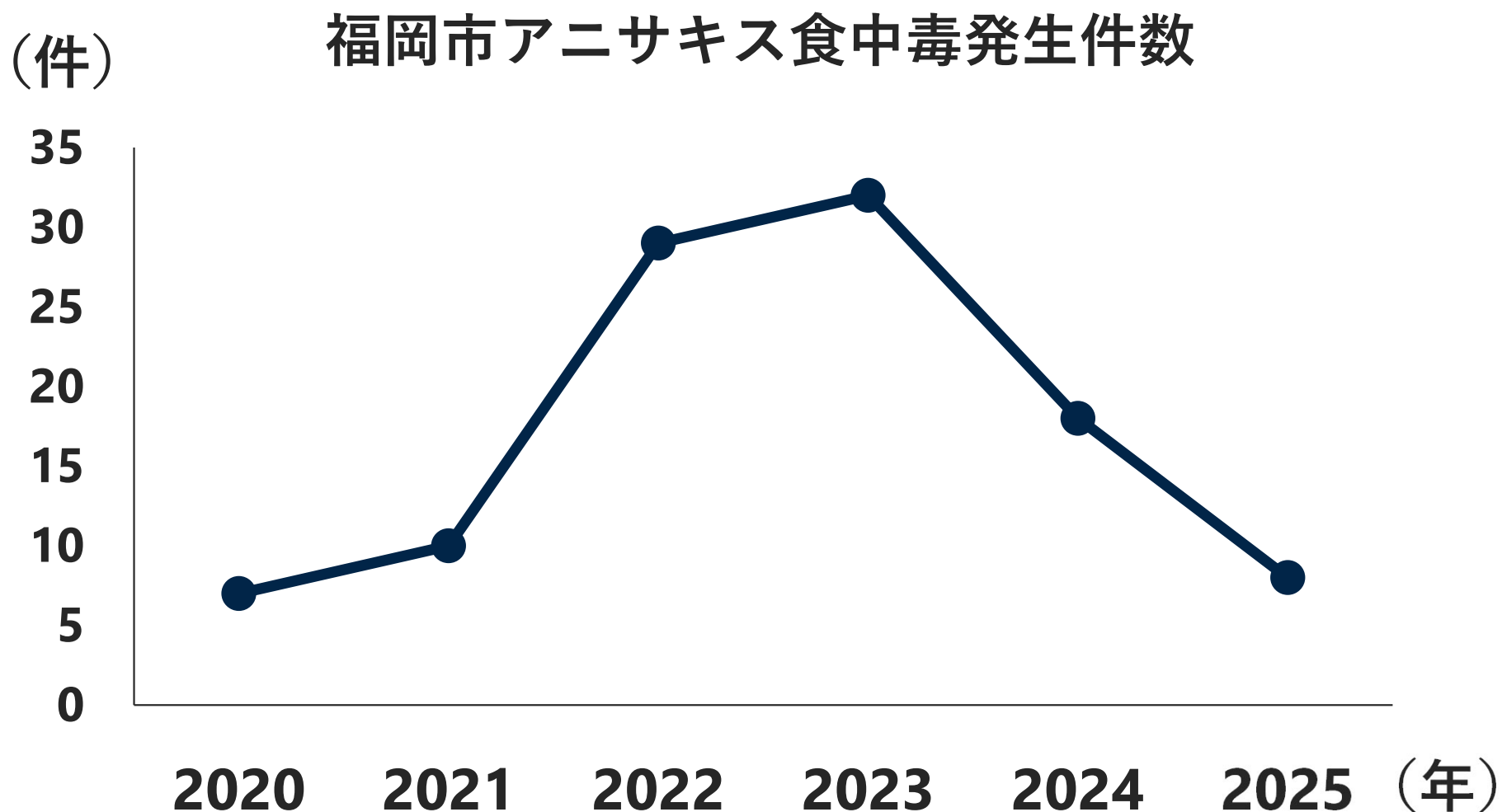
DATA

**アニサキス**

最後に、アニサキスについてです



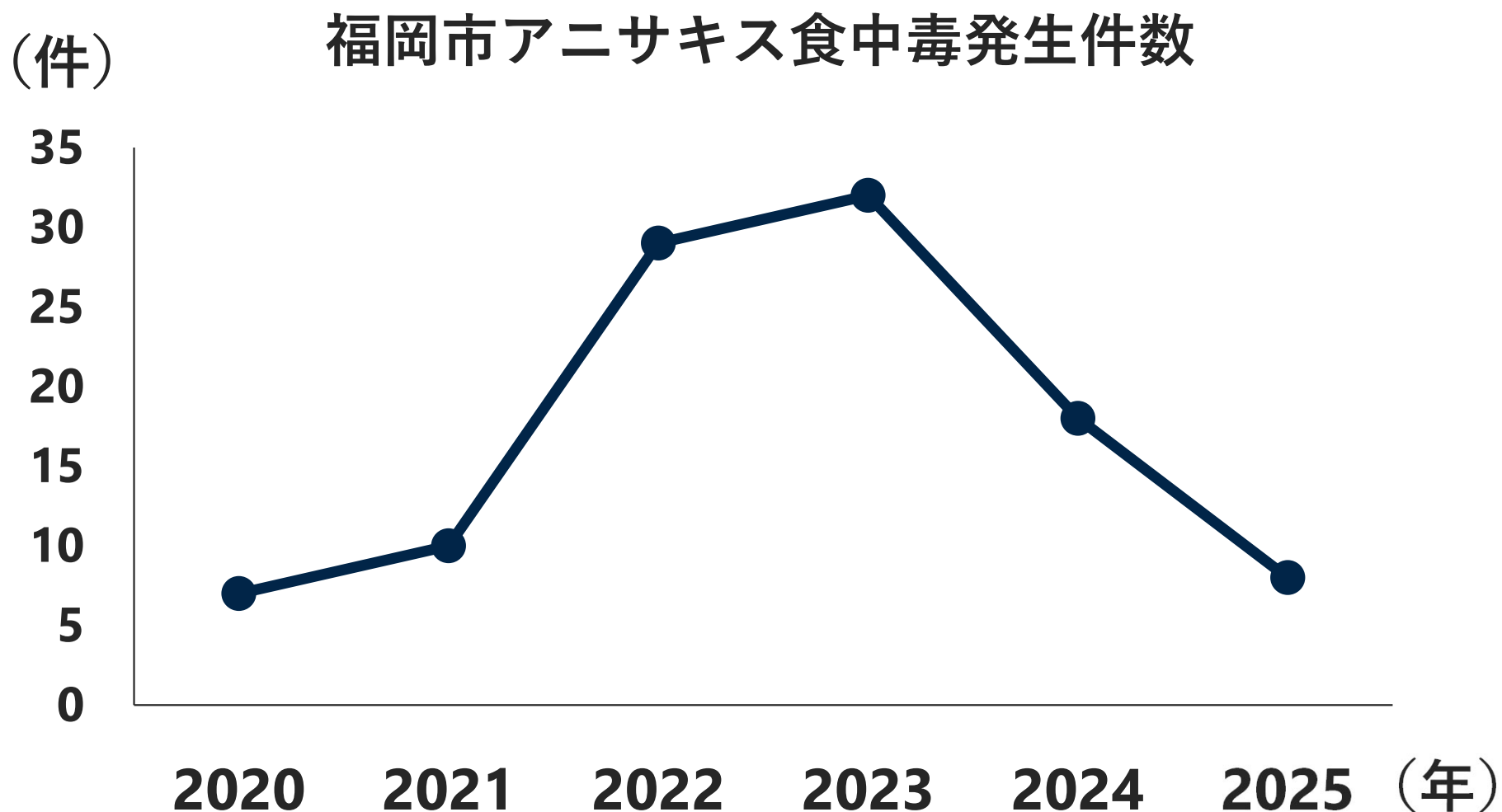
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



毎年が増減はあるものの、

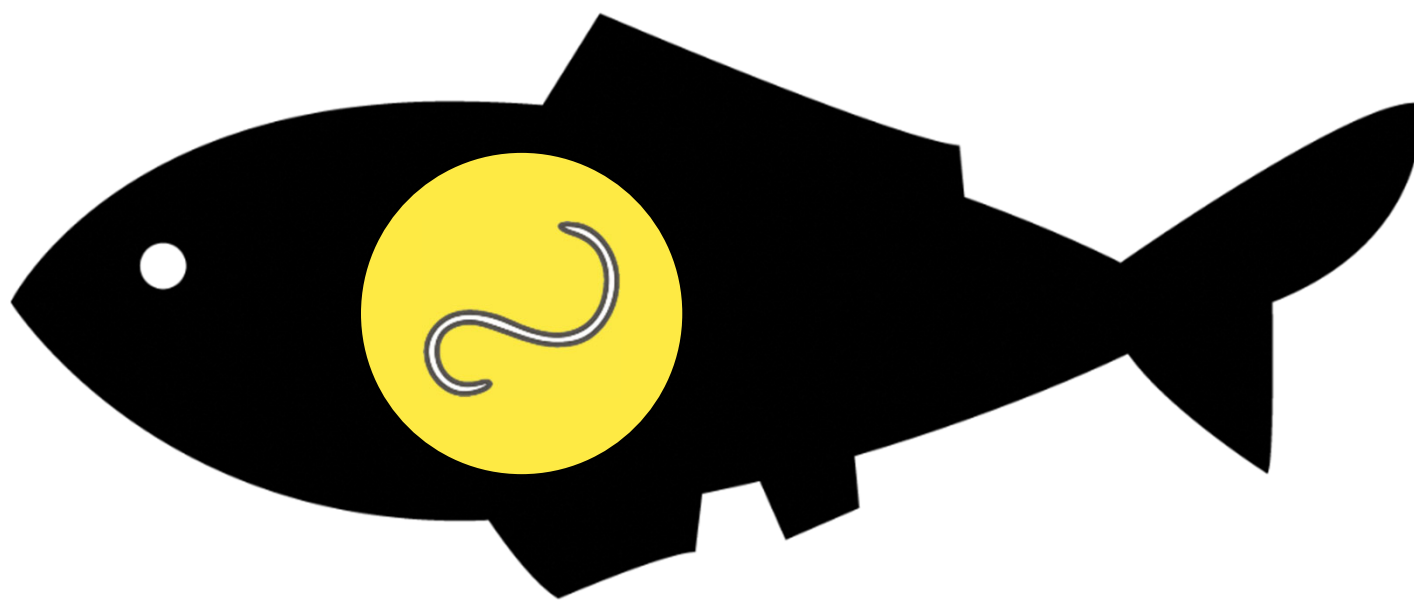


(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



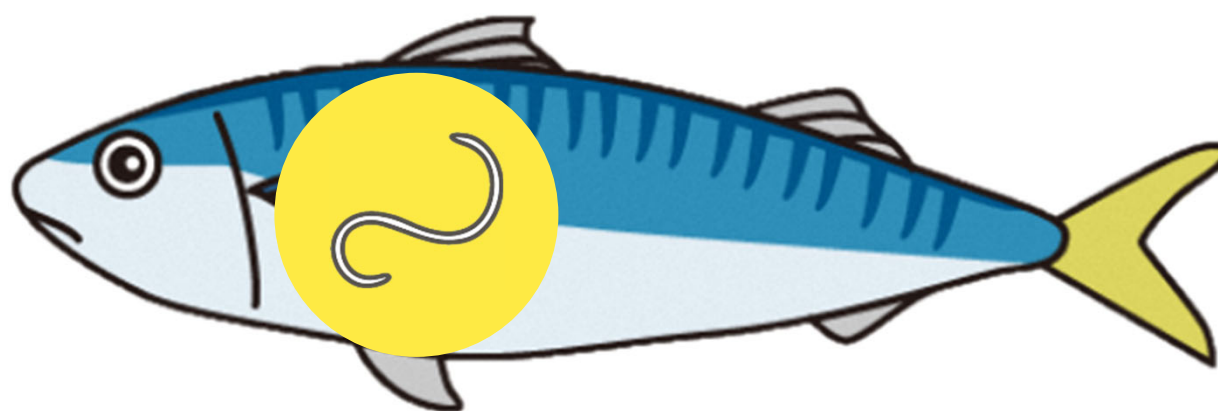
近年、福岡市でもアニサキス食中毒が多数発生しており、注意が必要です





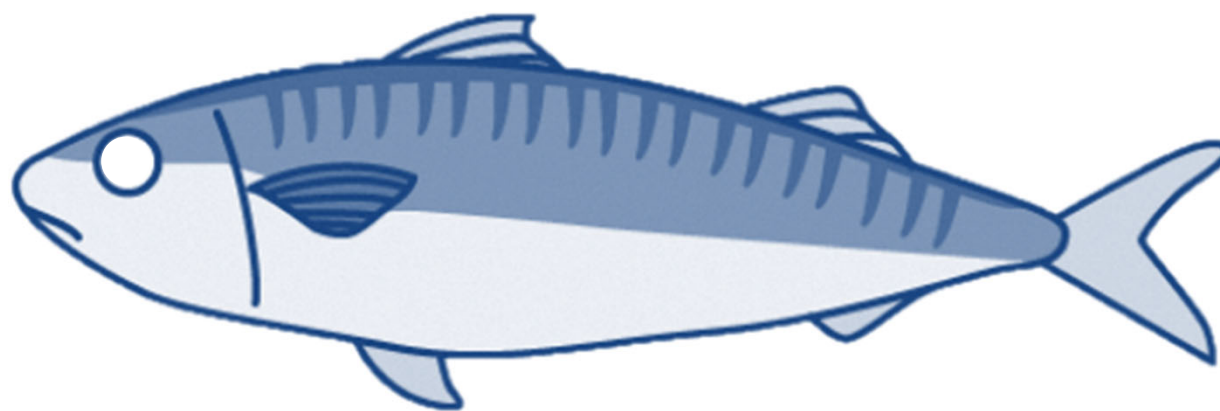
アニサキスは、魚介類に寄生する寄生虫の一種です





サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚の内臓表面に寄生しています



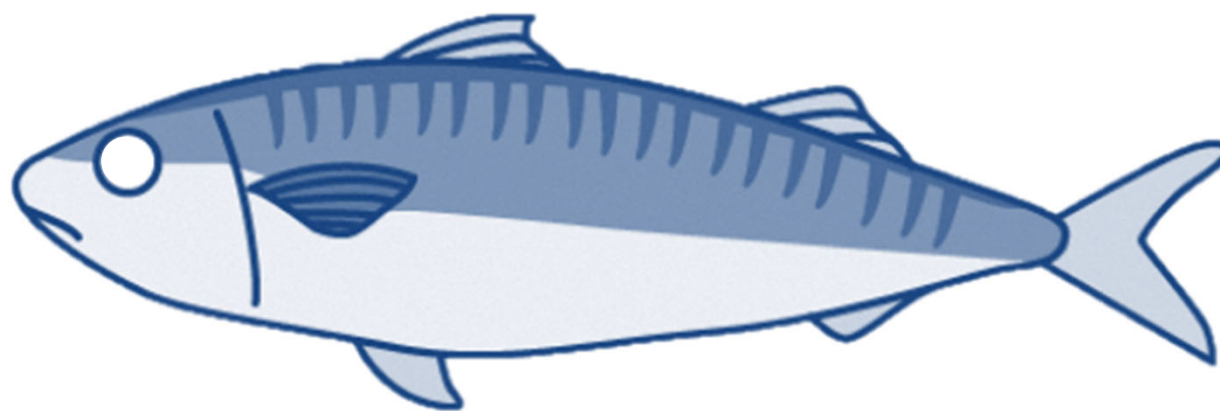


寄生している魚が死んで時間が経つと、
内臓から筋肉に移ります



1

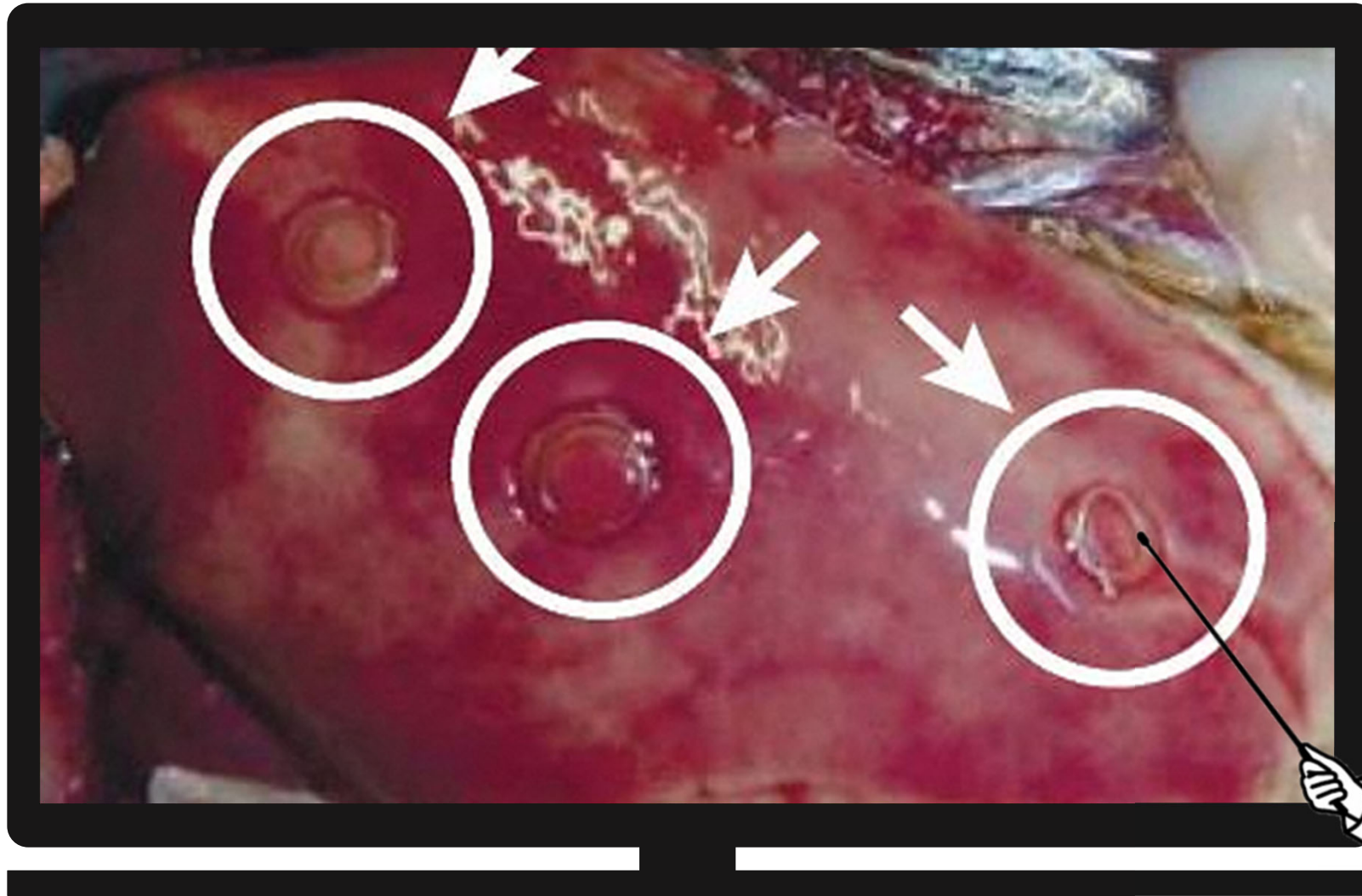
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



このアニサキスを生きたまま体内に取り込むと
アニサキス食中毒となります

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



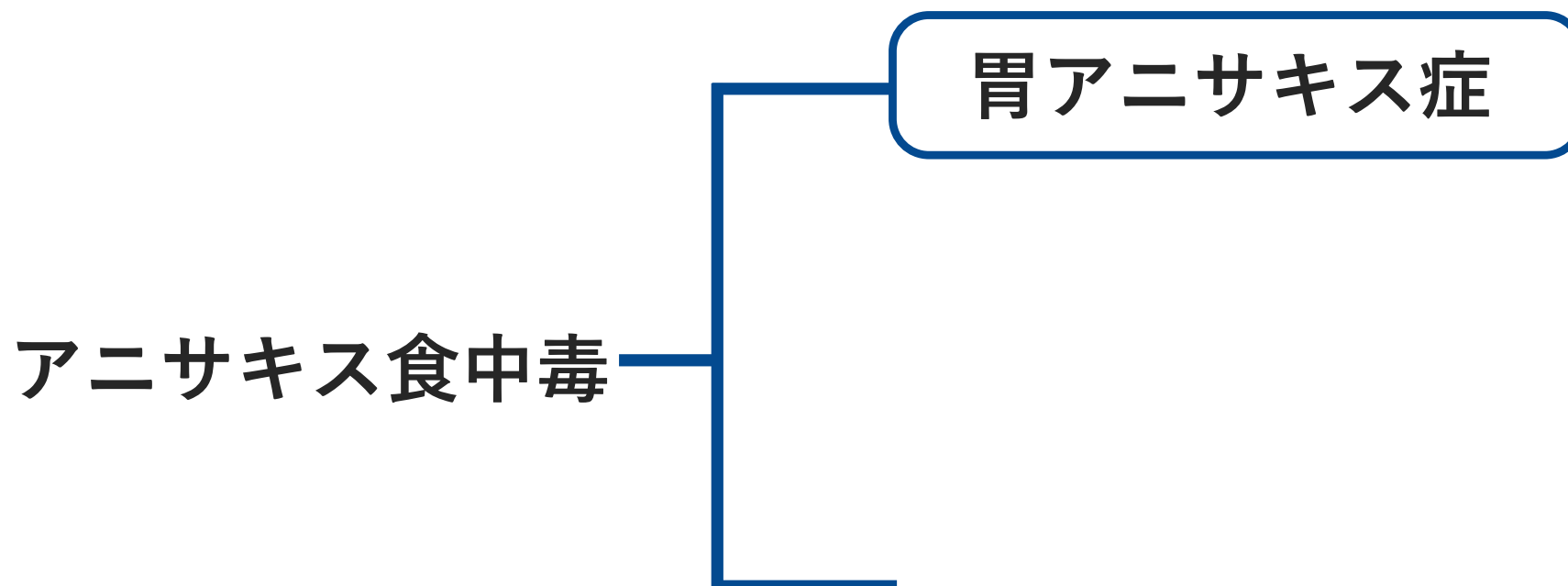
白い糸状で長さは2～3 cmです

DATA

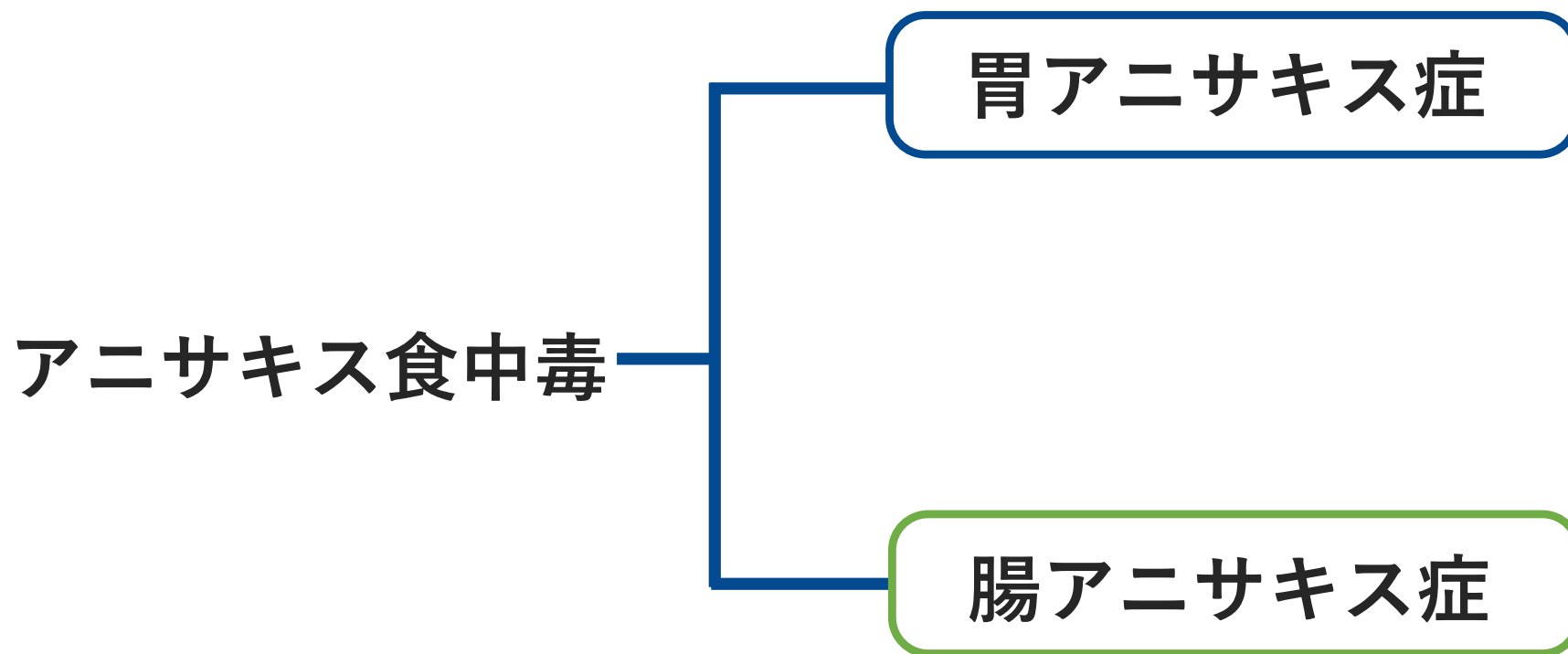
アニサキス

- ① 日本近海の魚の内臓に生息
- ② 寄生している魚の死後、
内臓から筋肉へ移る
- ③ 白い糸状
- ④ 長さは2～3 cm





アニサキス食中毒は、胃で症状が出る場合を「胃アニサキス症」といい、



腸で症状が出る場合を、
「腸アニサキス症」といいます



胃アニサキス症



潜伏期間



数～十数時間



胃アニサキス症の潜伏期間は数時間から
十数時間であるのに対し、



腸アニサキス症



潜伏期間



十数時間



腸アニサキス症は十数時間です



胃アニサキス症



主な症状

- ・ 激しいみぞおちの痛み
- ・ 悪心
- ・ 嘔吐

胃アニサキス症の主な症状は、
激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐です



腸アニサキス症



主な症状

- ・ 腹痛
- ・ 腹膜炎

また腸アニサキス症の主な症状は、
腹痛、腹膜炎です



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

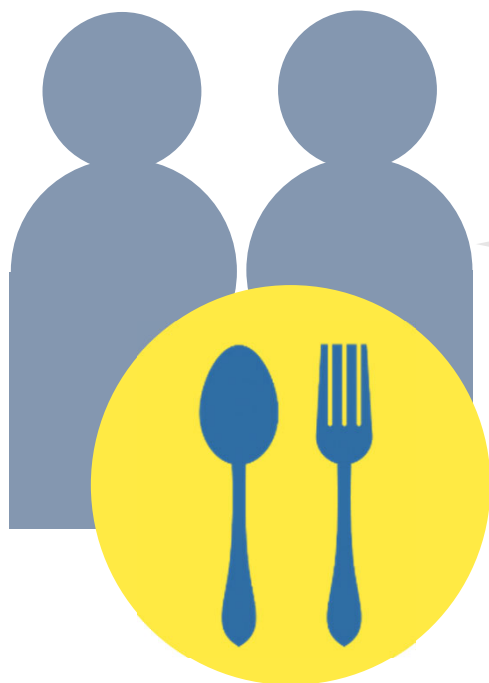
CASE4 福岡市の事例



福岡市での事例をご紹介します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例**2023年2月**

福岡市の飲食店で、2名がサバの刺身を食べ、

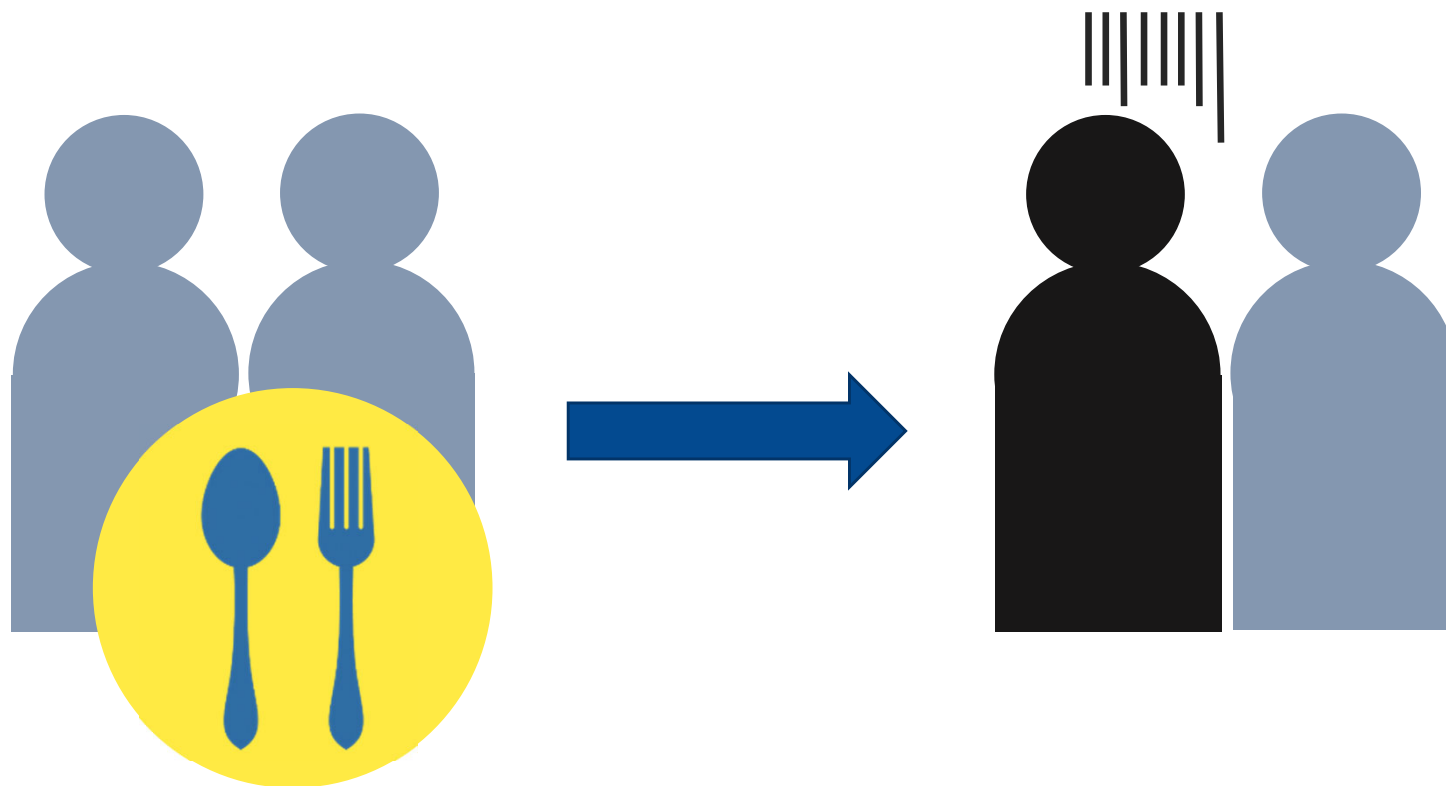


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4

福岡市の事例



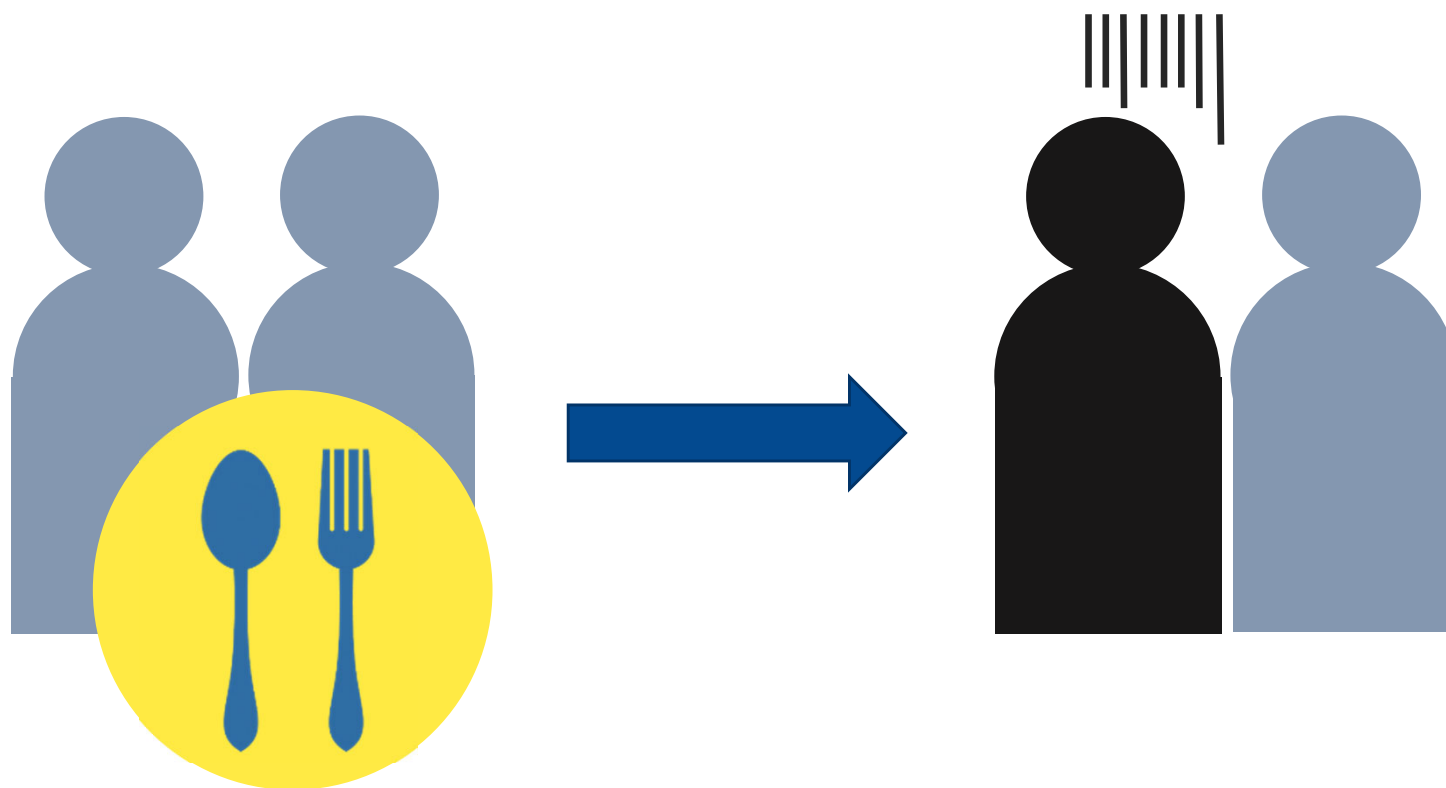
うち1名が、数時間後に腹痛、嘔吐の症状を
呈しました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4

福岡市の事例



病院でアニサキスが摘出され、胃アニサキス症と診断したという届出がありました

CASE4 福岡市の事例**調査結果**

飲食店が提供したサバの刺身を原因とする

アニサキス食中毒

である。



保健所は、この飲食店が提供したサバの刺身を原因とするアニサキス食中毒と断定しました

CASE4

福岡市の事例

手洗い
不足？

なぜ？

除去忘れ？



なぜこの事件が起きてしまったと思いますか？



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4

福岡市の事例

要因

①除去できていなかった

要因の1つとして、寄生していたアニサキスを除去できていなかったことが考えられます

CASE4

福岡市の事例

要因

- ①除去できていなかった
- ②死滅させられていなかった

また、アニサキスを死滅させられていない
状態で提供してしまった可能性も考えられます

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキス食中毒を防ぐにはどうしたらよいか、

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



1

除去する

2

死滅させる

それは、除去と死滅、この2つに尽きます



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



除去する際のポイントを説明します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ①新鮮な魚を仕入れる
- ②速やかに内臓を除去する



新鮮な魚を仕入れること、
そして速やかに内臓を除去することです

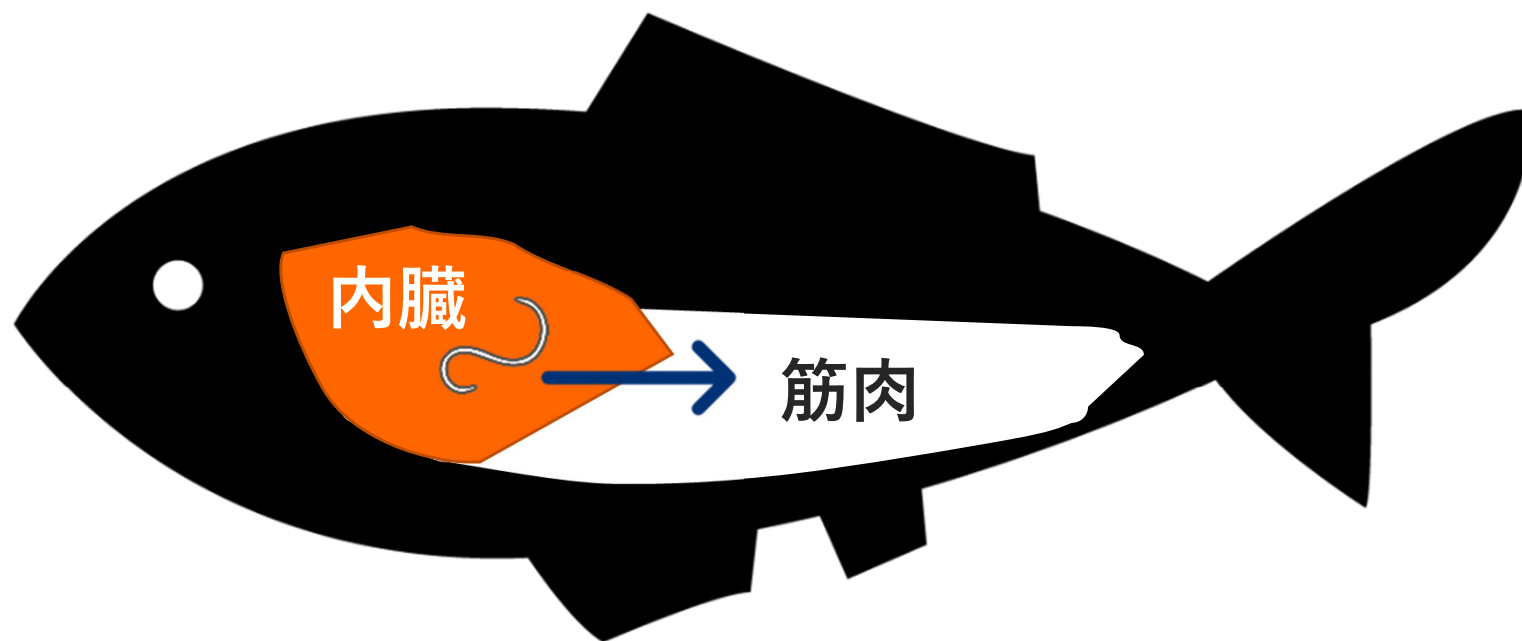


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



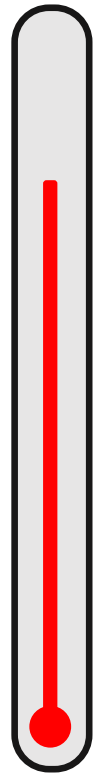
先ほど説明したように、死後、時間が経つと
アニサキスは内臓から筋肉へ移行します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



温度が上がると筋肉部に移行しやすいので、



1

（3）発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



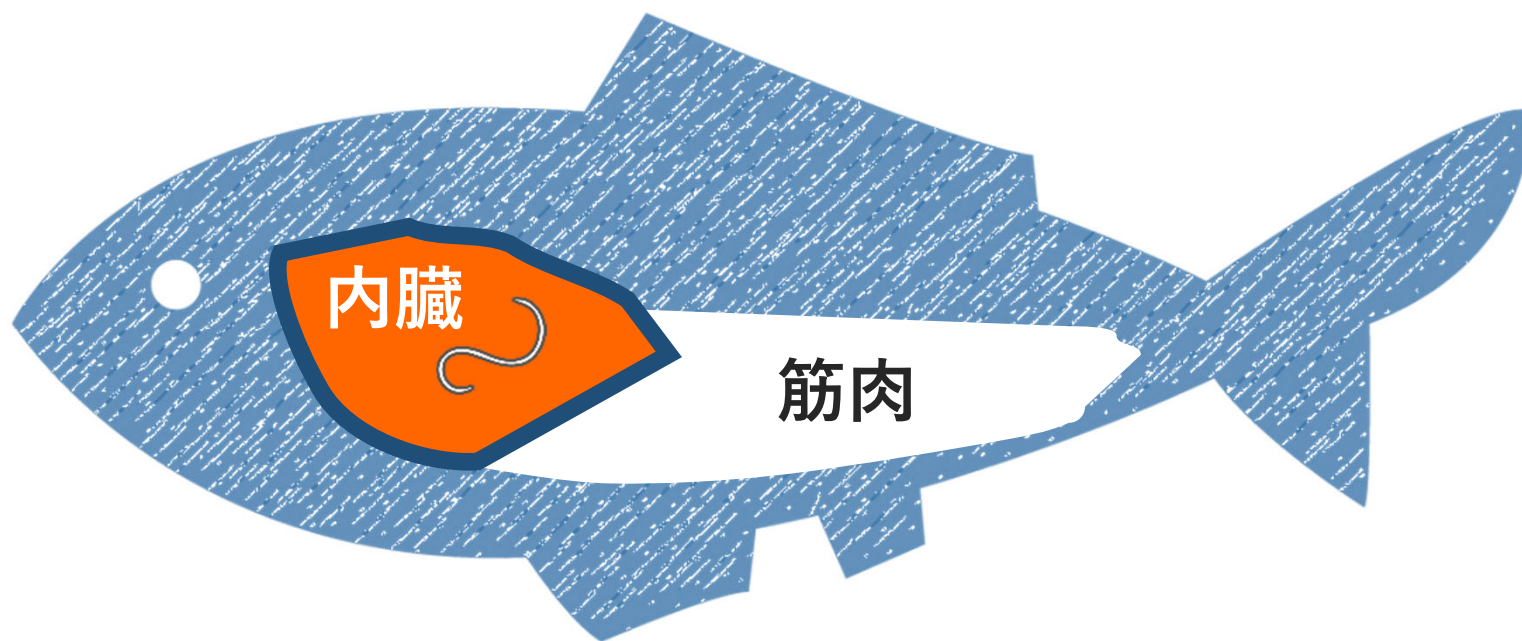
温度を低く保つことが重要です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



店舗に持ち帰った後は速やかに内臓を除去しま
しょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ①新鮮な魚を仕入れる
- ②速やかに内臓を除去する
- ③目視確認



そして、目視確認の徹底がとても重要です



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



目視確認時に見落とさないために、
必ず明るい場所で作業しましょう



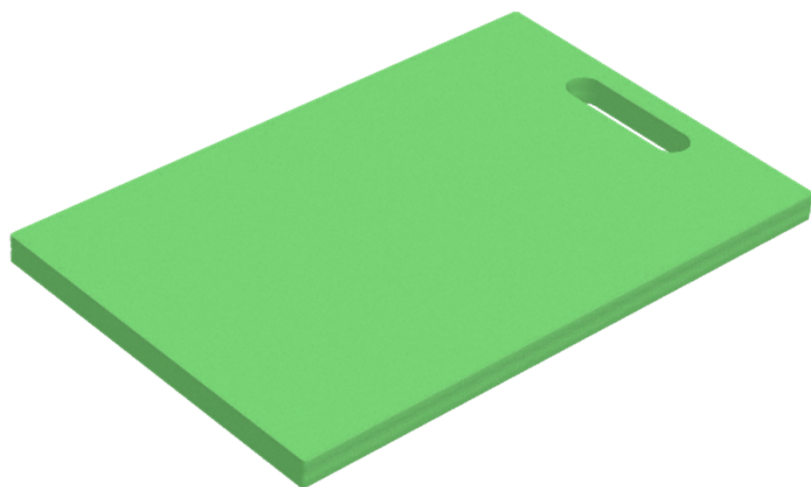
1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

食中毒について

1

除去する



また、カラーまな板やブラックライトを使うと効果的といわれています

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



1

除去する

2

死滅させる

続いて、死滅させる際のポイントを説明します



アニサキスを死滅させる方法

①冷凍する

②加熱する



アニサキスを死滅させる方法には、
「冷凍」と「加熱」の2つがあります



アニサキスを死滅させる方法

冷凍の場合

－20℃で24時間以上



冷凍の場合は、「-20℃で24時間以上」で死滅させることができますといわれています

アニサキスを死滅させる方法

加熱の場合

① 70℃以上

② 60℃で1分間



加熱の場合は、「70℃以上」、
または「60℃で1分間」が目安となっています





酢、塩、しょうゆ、わさびで
アニサキスが死滅するというのはただの噂です





一般的な調理で使用する程度の量では、
アニサキスを死滅させることはできません



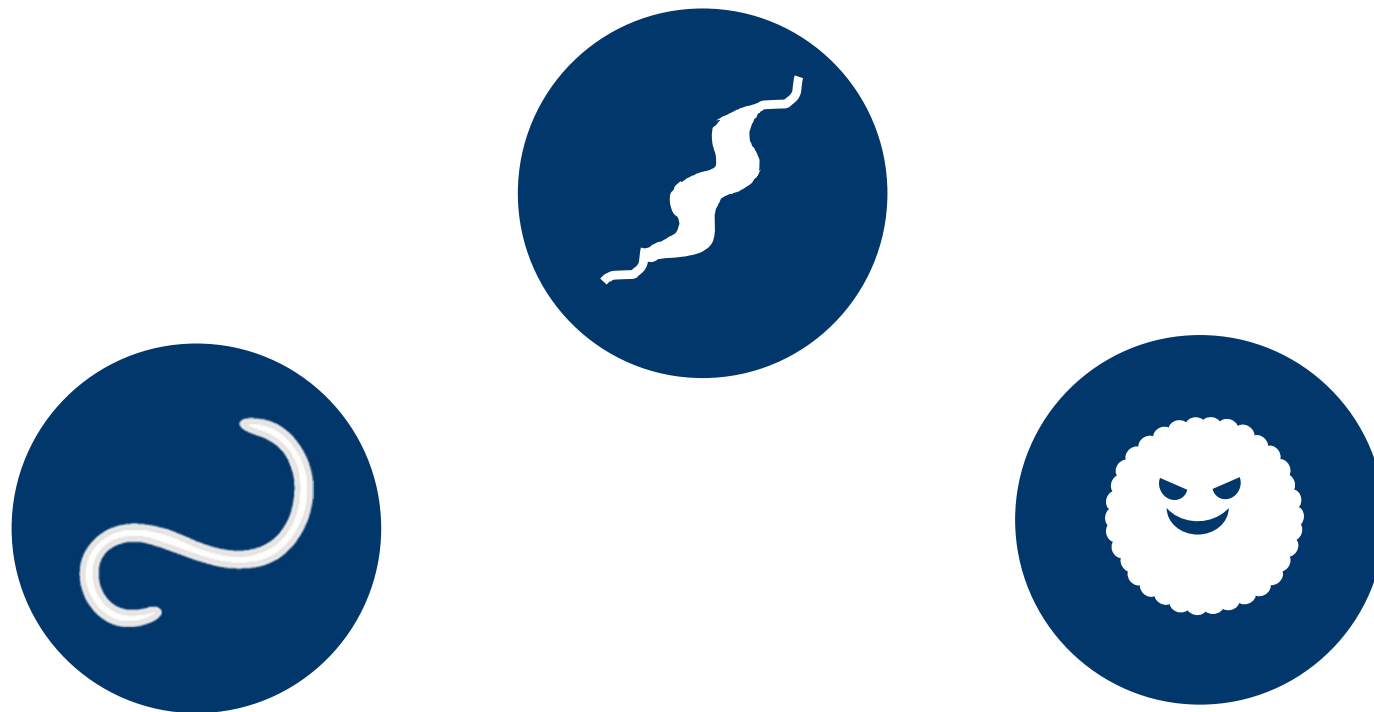
- 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を除去
- とにかくくにも目視確認
- -20°C で24時間以上冷凍
- 70°C 以上または 60°C で1分加熱



アニサキス食中毒対策のまとめです



カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス
どれもこれも厄介ですね



原因物質それぞれの性格を知ることが、
食中毒の予防につながります





しっかり対策をして食中毒を予防しましょう

