

食中毒の発生について

(令和 5 年 No. 2)

患 者	発 症 日 時	6 月 8 日 (木) 11 時 30 分 (潜伏期間：約 39 時間)
	症 状	胃もたれ等
	発 症 者 数	1 名 男性
喫 食 者 数		1 名
原 因 食 品		にぎり定食
病 因 物 質		アニサキス
原 因 施 設		飲食店
検査関係	内視鏡検査	医療機関の検査で、アニサキス虫体が摘出された。
【市民のみなさまへ】 海産魚介類の内臓にはアニサキスという寄生虫がいることがあるため、アニサキスの寄生した海産魚介類を生食すると、急性胃腸炎を起こすことがあります。生の海産魚介類を食べる場合には、次の点を十分理解し、アニサキスによる食中毒を防止してください。 ○確認する 魚体をしっかり見て、ウズマキ状のものを見かけたら、その部分は取り除いてください。 ○取り除く 魚の鮮度が落ちると、虫体は内臓から筋肉（刺身）へと移行する傾向が見られます。速やかに内臓を取り除いてください。 ○やっつける アニサキスは、加熱する場合は、60℃で1分以上もしくは 70℃で瞬時に死滅します。冷凍する場合は、－20℃で24 時間以上冷凍すると死滅します。 なお、一般的な料理で使う程度の塩、わさび、酢などでは、アニサキスは死滅しません。 ＜原因となりやすい食品＞ 魚類（サバ、アジ、イワシ、イカなど）の生食など。		