

食の安全サポーター情報配信（平成26年5月29日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、昨年度も情報配信しておりますが、アニサキスによる食中毒予防についての情報を配信します。

アニサキスについて

○アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生しています。

○アニサキスが寄生している魚介類を、生でまたは加熱が不十分な状態で食べると、食中毒（アニサキス症）が起こります。

○岡山県でもアニサキス症の食中毒が、昨年は2件、平成24年は1件発生しています。

○アニサキスによる食中毒を予防するために、①丸体で購入する際は新鮮な魚を購入し、速やかに内臓を取り除く、②内臓は生で食べない、ようにしてください。

なお、塩、わさび、酢などは、一般的な料理で使う程度の量・濃度では、アニサキスは死滅しませんので、ご注意ください。

○このほか、加熱（60度で数秒、70度で瞬時に死滅）及び冷凍（マイナス20度で24時間以上冷凍）することでアニサキスは死滅します。

※食品等関連事業者へは、アニサキスによる食中毒予防について、情報提供等をおこなっています。

○厚生労働省のページ

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

いわゆる食中毒予防の三原則「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」では、アニサキスによる食中毒は予防できません。

特徴を知って、食中毒を防止しましょう！



バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。

※「食の安全・安心おかやま」のページが新しくなりました！

