

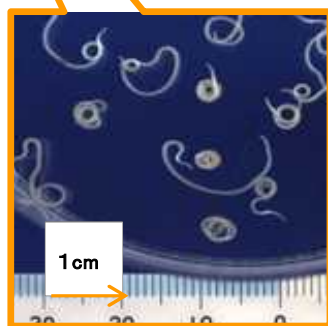
## 消費者の皆さまへ

### アニサキスって何？

- アニサキスとは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。



魚の内臓に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真



アニサキス幼虫の顕微鏡画像

### アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの？

- 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。

### アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

- 2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じます。（胃アニサキス症）  
10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じます。（腸アニサキス症）  
※多くが胃アニサキス症です。  
※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

胃の内視鏡検査（写真提供：立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生）



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキスの幼虫を摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

### アニサキスによる食中毒の予防方法は？

- 魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入して、速やかに内臓を取り除いてください。
- 内臓を生で食べないでください。  
※一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しませんのでご注意ください。