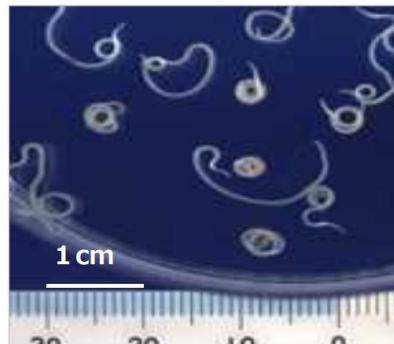


今、全国で多く発生している食中毒

①アニサキス食中毒

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた場合、激しい腹痛を伴う食中毒を引き起こすことがあります。



【特徴】

- アニサキスは寄生虫の一つ
- 約2～3 cm
- 白色の少し太い線状

(左) アニサキス幼虫
(右) サバに寄生したアニサキス幼虫
厚生労働省ホームページより

提供：東京都健康安全研究センター

予防方法

- **新鮮な魚**を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- 刺身で提供する鮮魚は、**目視で確認**して、アニサキスがないことを確認してください。
- **冷凍**（ -20°C で24時間以上）または**加熱**（ 70°C 以上、又は 60°C で1分以上）をすることで殺すことができます。

②カンピロバクター食中毒

鶏レバーや鶏の刺身、鶏肉のタタキなどの加熱不十分な鶏肉料理を食べたことによるカンピロバクター食中毒が多発しています。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)
厚生労働省ホームページより

「新鮮な鶏肉＝生食用」ではありません！

【食鳥処理業者、卸売業者のみなさんへ】

飲食店営業者が鶏肉をお客さまに提供する際には加熱が必要である旨を、表示や商品規格書への記載により、確実に情報伝達してください。

【飲食店営業者のみなさんへ】

鶏肉は、生または加熱不十分な状態で、お客さまに提供しないようにしてください。