

4月の安心かわら版

4月の主な行事

1日	： エイプリルフール	15日	： お菓子の日
4日	： どらやきの日	18日	： よい歯の日
13日	： 十三参り	29日	： 昭和の日



アニサキスによる食中毒を予防しよう！

アニサキスとは寄生虫(線虫)の一種です。
この幼虫が寄生している生鮮魚介類を生または冷凍や加熱が不十分な状態で食べることでアニサキス幼虫が人間の胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

アニサキスによる食中毒

食後数時間後から十数時間に、みぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐などの症状が現れる急性胃アニサキス症と食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状が現れる急性腸アニサキス症があります。急性胃アニサキス症や急性腸アニサキス症にならない場合でも、じんましんやアナフィラキシーなどのアレルギー症状を起こす場合があります

アニサキスによる食中毒は1年中発生しております！

アニサキスによる食中毒は刺身や寿司などの生鮮魚介類の生食を嗜好する食習慣と強く関連することから、多数の症例が国内で発生しています。
令和4年のアニサキスによる食中毒の発生状況(患者数)は年間578名
令和5年は441名でした。

アニサキスを予防するには

まずは、鮮度を徹底！魚を購入する際は、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。目視できる場合は除去してください。
魚に白い糸のようなものが見ついたら取り除いてください。
最後に冷凍と加熱です。アニサキス幼虫を死滅させるには、冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上(瞬時)もしくは60℃の場合は1分)が有効です。
なお、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けてもアニサキス幼虫は死滅しません。
アニサキス幼虫に対する効果的な治療薬はありません。
鮮度、目視、冷凍/加熱を心掛けアニサキスによる食中毒を予防しましょう！

秩父支店スタッフ ~よろしくお願ひします~



レジアスインプクト(株)秩父支店
chichibu@rezeous.co.jp

〒368-0024 埼玉県秩父市上宮地町26-21
TEL 0494-27-3210 FAX 0494-26-6555

事務所の電話番号も登録お願ひします！