

魚介類による食中毒予防のために

刺身、しめさばなどの生鮮魚介類による食中毒の主な原因物質はアニサキス、腸炎ビブリオなどです。特に、アニサキスによる食中毒は、近年増加傾向にあり、滋賀県においても毎年数件発生しています。

アニサキス食中毒

特徴

- 寄生虫の一種です。
- 体長は約2センチから3センチで、半透明の白色です。
- 食べた後、数時間後に激しい腹痛等が起こる場合があります。1匹の虫が胃腸に刺さるだけでも症状が出る場合があります。
- 寄生している魚介類として、サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカ、アジ等があります。

サバ筋肉中のアニサキス写真



予防のポイント

- 1 加熱する！（アニサキス幼虫は60℃では数秒から1分間で、70℃以上では瞬時に死滅）
- 2 冷凍する！（-20℃で24時間以上冷凍すると死滅）
- 3 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いた後、低温（4℃以下）で保存する。
内臓を生で食べない！
※ 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。
- 4 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する！
※ 一般的な料理で使う程度の塩・わさび・酢などでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

腸炎ビブリオ食中毒

特徴

- 細菌の一種で、海に生息しています。
- 食べた後、数時間後に腹痛、水様下痢、発熱等の症状があります。
- 真水や酸に弱く、室温下や3%前後の食塩を含む食品中では、増殖が速くなります。

腸炎ビブリオ 写真

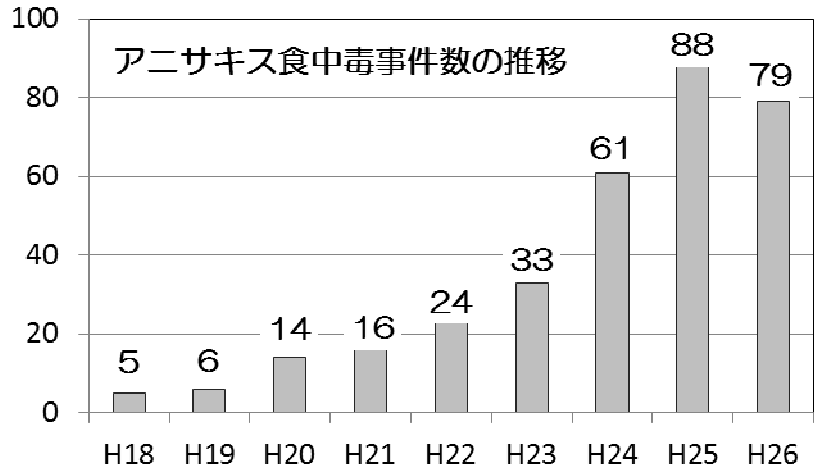


予防のポイント

- 1 加熱する！（腸炎ビブリオは60℃、10分間の加熱で死滅）
- 2 魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う！
- 3 短時間でも冷蔵庫（10℃以下）に保存し、増殖を抑える！
- 4 二次汚染に注意する！

食中毒の発生状況

近年、アニサキスによる食中毒は増加傾向で、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒に次いで多く発生しています。平成 26 年度に全国で発生したアニサキス食中毒 79 件のうち 21 件 (26.6%) がサバを原因食品とする事例で、そのうち「しめさば」が 13 件 (61.9%) を占めています。



～ 県内の発生事例 ～

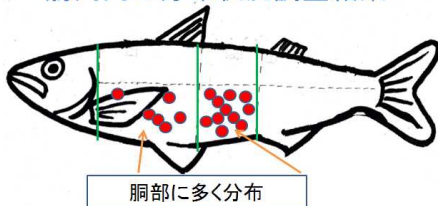
| 発生年月 | 場所 | 患者数 (喫食者数) | 原因食品 | 病因物質 | 概要 |
|------------|---------------|---------------|-----------------|--------|--|
| 26年 12月 | 魚介類 販売店 | 1人 (2人) | サバ刺身 | アニサキス | 魚介類販売店で購入した生サバの刺身を食べた2名のうち1名が腹痛の症状を呈した。 |
| 26年 9月 | 魚介類 販売店 | 1人 (2人) | サンマ刺身 | アニサキス | 魚介類販売店で購入した生サンマの刺身を食べた2名のうち1名が腹痛の症状を呈した。 |
| 25年 8月 | 家庭内 | 1人 (3人) | スルメイカ | アニサキス | 魚介類販売店で購入したスルメイカを、自宅で刺身に調理して食べた3人のうち1人が腹痛、下痢を呈した。 |
| 25年 9月 | 飲食店 (仕出し屋) | 53人 (85人) | 造り(カンパ チ、タイ) | 腸炎ビブリオ | 飲食店で調製された仕出し弁当を喫食した85人のうち53人が下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの症状を呈した。 |
| 25年 9月 | 魚介類 販売店 | 1人 (3人) | しめさば | アニサキス | 魚介類販売店で購入したしめさばを喫食した3人のうち1人が腹痛、下痢を呈した。 |

アニサキス実態調査結果

平成 26 年度に、滋賀県でしめさば調製時における食塩、食酢への浸漬時間と殺虫効果およびアニサキスの魚体内の分布について調査を実施したところ、次のような結果でした。

- ・塩漬け 1 時間、酢漬け 30 分程度の浸漬時間では殺虫効果はなかった。
- ・筋肉内では胸部に多く分布し、腸管内では腸下部 (肛門周辺) に多く分布していた。

筋肉内の分布状況調査結果



内臓内の分布状況調査結果

