

平成 29 年 8 月 1 日号

消費生活 Q&A

Q アニサキスによる食中毒が増えていると聞きます。予防法はありますか？

A アニサキスとは寄生虫の一種で、サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生しています。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

予防方法は、魚を購入する際は新鮮な魚を選び、また丸ごと1匹を購入した際は速やかに内臓を取り除き、内臓は生で食べないようにしましょう。加熱の場合60℃で1分(70℃以上で瞬時に死滅)、冷凍は-20℃で24時間が、アニサキスの死滅に効果的と言われています。一般的な料理で使う程度の食酢での処理や塩漬け、醤油、わさびを付けても死滅しません。

目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！！

問合せ・・・消費生活センター ☎(422)2155