

いずみ食品便り 4-1号



アニサキス食中毒が多発しています

今年に入り、特にイワシを生食したことが原因となる事例が例年より増えています。豊漁により、イワシを提供する頻度が増えていることも要因と考えられています。

◆事例◆

- ① 6月4日、冷凍処理されていないイワシの刺身とカツオのたたきが原因食品と推定される食中毒が仙台市内で発生しました。
- ② 6月24日、冷凍処理されていないイナダの刺身が原因食品となった食中毒が泉区内で発生しました。

◆アニサキス対策を確認しましょう◆

【魚種について】

サバが原因となる件数が毎年1番多いですが、年によって、カツオやイワシなどを喫食して発症する人が増える場合があります。これ以外にもサンマ、アジ、サケ、ブリ(ハマチ・イナダ)、カンパチ、イカ、タラ(しらこ含む)、ヒラメ、マグロ等にアニサキス幼虫が付着している可能性があります。

【予防方法】

- アニサキス幼虫は、筋肉中に移行している場合があります。クドアなどほかの寄生虫も含む対策として、加熱調理・冷凍処理(-20℃以下で24時間以上中心部まで完全に冷凍すること)が有効です。
- 冷凍処理しない場合は、目視で確認し、除去しましょう。調理場の明るさにも注意しましょう。
- 魚のあら処理をする場合、新鮮な魚を選び、速やかに内蔵を取り除いてください。使用するまな板・包丁は刺身調理用と区別しましょう。
- あら処理の後に同じシンクで刺身調理をした施設での事例も過去に発生しています。処理後のシンク洗浄や内臓の廃棄にも留意しましょう。
- 一般的な料理で使用する程度の濃度では食酢・塩漬け・醤油・わさび等によりアニサキスは死滅しません。