

# アニサキス食中毒多発中！

3月以降、県内で8件のアニサキス食中毒が発生しています。生魚を取り扱う際は、対策を十分行うようにしましょう。

## 最近の傾向

最近の原因食品として **ヒラメなどの白身魚**が多い傾向にあります。



〔その年によって、アニサキス付着がみられる魚種が異なります。カツオ、イワシ、サバ、アジ、イカなども注意が必要です。〕

## 対策

- 鮮度の確認
- 冷凍処理(−20℃で24時間以上)
- 加熱処理(中心温度60℃1分または70℃以上)
- 仕入れ後の速やかな内臓の除去
- 目視確認！！



担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）  
電話 022-372-3111（内線6721～6723）  
FAX 022-372-3522