

アニサキス食中毒にご注意!!

◎アニサキスとは？

海産魚（サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラ、マス等）にいる寄生虫です。

◎アニサキスの特徴

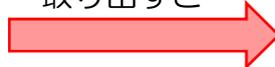
色	半透明白色
大きさ	体長2cm～3cmくらい。魚には幼虫が寄生。
寄生場所	主に内臓表面。筋肉にも寄生していることがある。
特徴	渦巻状のことが多い。半透明の袋(シスト)に入っていることもある。



マダラの内臓表面に寄生したアニサキス



取り出すと…



◎人体への影響は？

アニサキスの幼虫は、人の体内では成虫になれないので通常排泄されますが、魚を生で食べた時に人の胃壁や腸壁に侵入し、激しい腹痛（概ね8時間以内）を起すことがあります。また、吐き気やおう吐、じんましん等の症状を伴う場合もあります。

（東京都ホームページ・食品衛生ミニハンドブックより）



◎予防するためには？

- ★ 中心部までしっかりと加熱をすること
- ★ -20℃で24時間以上、冷凍すること

アニサキスは醤油やお酢では死にません!!

◎魚を調理する際の注意点!!

- ①未処理の魚は、できるだけ早く内臓を除去しましょう。時間がたつとアニサキスが筋肉中へと入っていきます。
- ②目で見て、寄生虫を取り除きましょう。下ろした魚の身も注意して見て、寄生虫がついていれば取り除きましょう。イカをさばいたときは、身を光に透かしてみても白く濁っている部分があれば、寄生虫がいる可能性があるため取り除きましょう。



模擬店を出す時に

夏祭りや盆踊りなど、町内会や子ども会で模擬店を出す機会が増える時期です。楽しみにしていたお祭りが、食中毒事件に…ということが起こらないように、気をつけましょう！！

模擬店で食品を取り扱う際は、必ず保健所に**届出**をしましょう!!



模擬店で取り扱うことができる食品 ～主に提供直前に加熱するもの～

煮物類（おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁）
焼き物類（焼鳥、いか焼、焼さつま揚げ、焼き餃子、焼魚）
お好み焼き（お好み焼き、たこ焼、タコス）
茹で物・蒸し物類（じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ）
めん類（焼そば、即席カップめん）
揚げ物類（串かつ、フライドチキン、フライドポテト）
喫茶類（清涼飲料水、かき氷、ところてん、甘酒、しるこ）
ドッグ類（ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類）
焼菓子類（今川焼、クレープ、焼き餅、五兵衛餅、ベビーカステラ）
揚げ菓子類（ドーナツ、大学芋）
まんじゅう類（蒸しまんじゅう、焼きまんじゅう）
あめ菓子類（べっこう飴、果実飴、カルメ焼）
だんご類（草だんご、焼だんご）
その他（果実チョコ）、酒類（日本酒、ビール、焼酎等）
食料品（野菜、果実以外は容器包装に入れられたもの）

生クリームを使った菓子類や、生もの（刺身、すし等）は出さないで！
カレーライスや餅つきは施設の整った屋内で！

衛生上の注意点

★食品を取り扱う人

- ・体調の悪い人や手指に傷・荒れがある人は調理を行わない
- ・爪は短く切り、時計、指輪をはずす
- ・調理する人と販売する人をわかる

★調理をする時

- ・調理の前後やトイレの後は手をよく洗う
- ・タオルは共用せず、ペーパータオルを使う
- ・仕込みや調理は当日に！
- ・原材料の仕込みは、設備の整った屋内で行う
- ・傷みやすい食材は保冷剤入り容器で保管
- ・食品は中心部までしっかり加熱

～食中毒予防の三原則～

食中毒菌を①つけない

②増やさない

③やっつける

これらを守って楽しいお祭りを!

