

アニサキスに注意



酢や塩による調理でアニサキスは死滅しません！



- アニサキスは ぎょ かい る い 魚介類の き せ い ち ゆ う 寄生虫です。
- 食酢、塩漬け、醤油、わさびでは し め つ 死滅しません。
- 刺身やしめ鯖などの調理時の も く し か く に ん 目視確認が重要です。
- 中心部までの れ い と う 冷凍・ か ね つ 加熱が有効です。

せ ん ど
鮮度
を徹底



新鮮なサンマを提供しています。

も く し
目視
で確認



サンマをチェックしています。

れ い と う か ね つ
冷凍/加熱
が有効



※猫パンチや猫キックではアニサキスは倒せません。

このサンマはよく加熱したものです。

アニサキスによる食中毒を予防しましょう



厚生労働省

アニサキスって何？



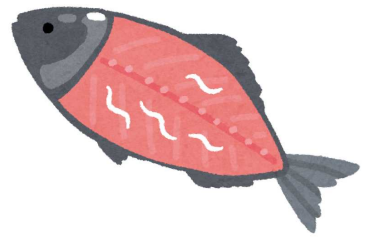
アニサキスとは？

魚介類に寄生する寄生虫（線虫）の一種です。

アニサキス幼虫は、どんな魚介類にいるの？

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生します。

見た目は、長さ2～3 cmくらいで、少し太い糸のようです。



アニサキス症の主な症状は？

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちのはげしい痛み、吐き気、嘔吐を生じます。

じんま疹などのアレルギー症状を示す場合があります。

家庭ではどう注意すればいい？

- ◇新鮮な魚を選びましょう！
- ◇丸ごと1匹購入した際は、速やかに内臓を取り除きましょう！
- ◇魚介類の内臓を生で食べないでください！
- ◇目でよく確認して、アニサキス幼虫を除去しましょう！
- ◇冷凍・加熱が有効です！

冷凍	：	-20℃で24時間以上
加熱	：	70℃以上 または 60℃ 1分

