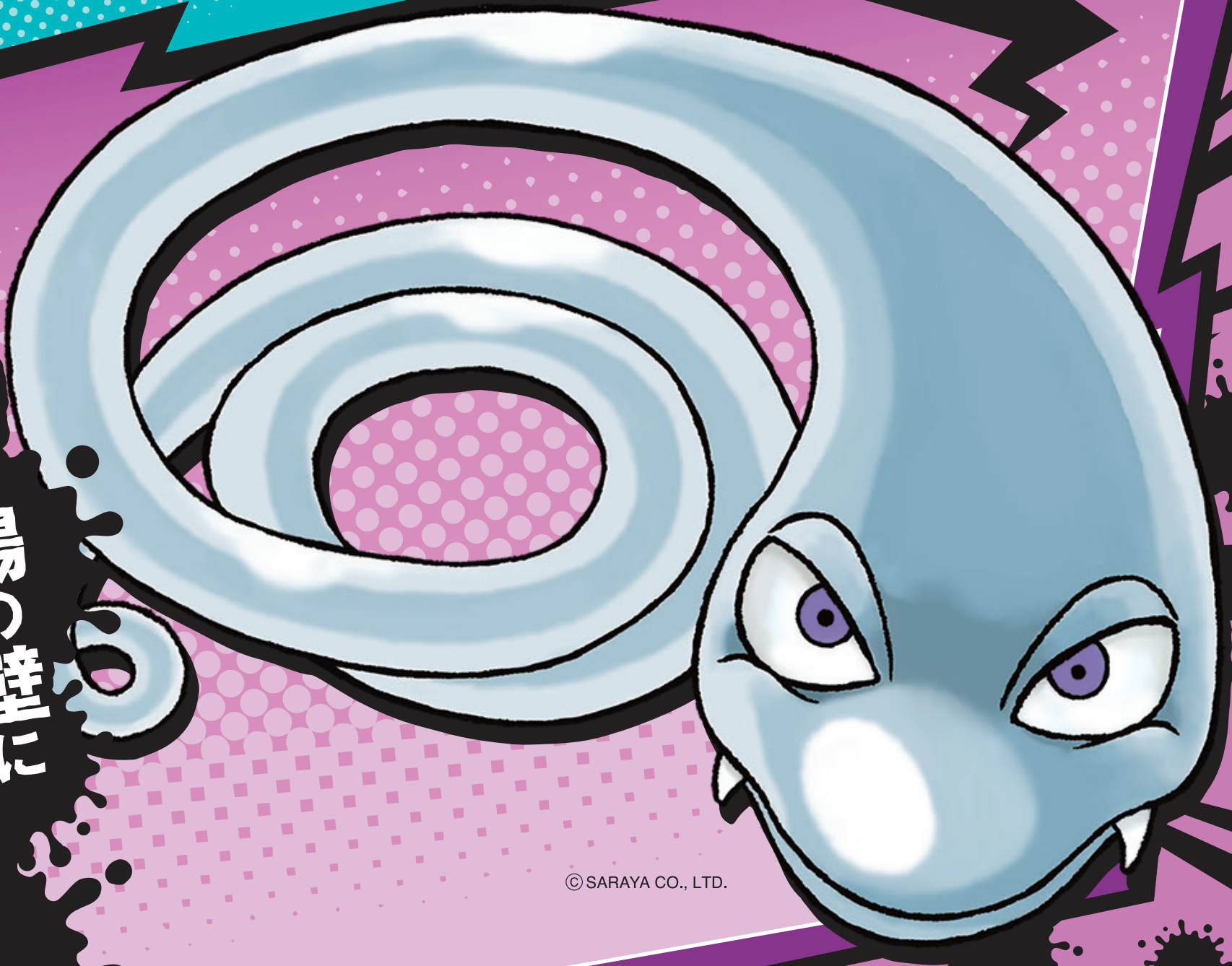


アニサキス

胃や腸の壁に
侵入してくる
寄生虫！



© SARAYA CO., LTD.



寄生場所

●サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の内臓表面や筋肉内に寄生。

原因食品

●寄生した魚類等の生食やシメサバ等の未加熱加工品。

特徴

●長さ2～3cmの半透明な白色糸状で、目視できる。
●調理で使う程度の食酢での処理、塩漬けでは死なない。

潜伏期間

●数時間～十数時間(急性胃アニサキス症)
●十数時間～数日後(急性腸アニサキス症)

症状

●みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐。
(急性胃アニサキス症)
●激しい下腹部痛、腹膜炎症状。
(急性腸アニサキス症)
●胃壁等に侵入しない場合でも、アニサキスが抗原となりアレルギー症状を示す場合がある。

対抗手段

●-20℃で24時間以上冷凍する。
●70℃以上、または60℃の場合は1分間加熱する。
●目視確認してアニサキスを除去する。
●新鮮なうちに内臓を取り除く。

▲ 画像出典: 東京都健康安全研究センター ホームページ

