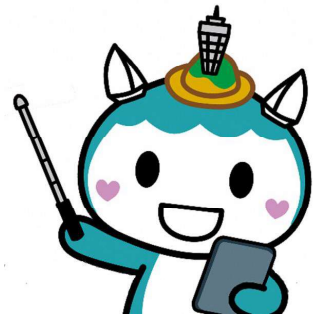


食中毒の予防について

アニサキス

クドア

腸炎ビブリオ



魚介類に起因する食中毒

(寄生虫)

アニサキス

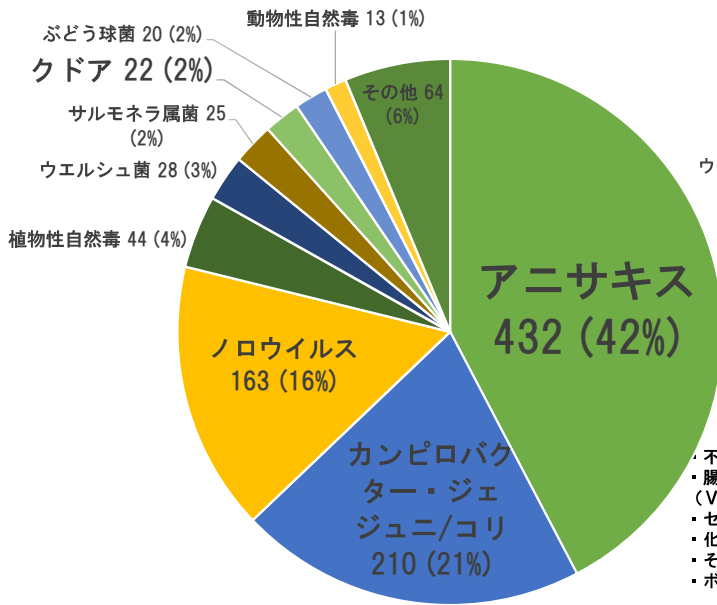
クドア

(細菌)

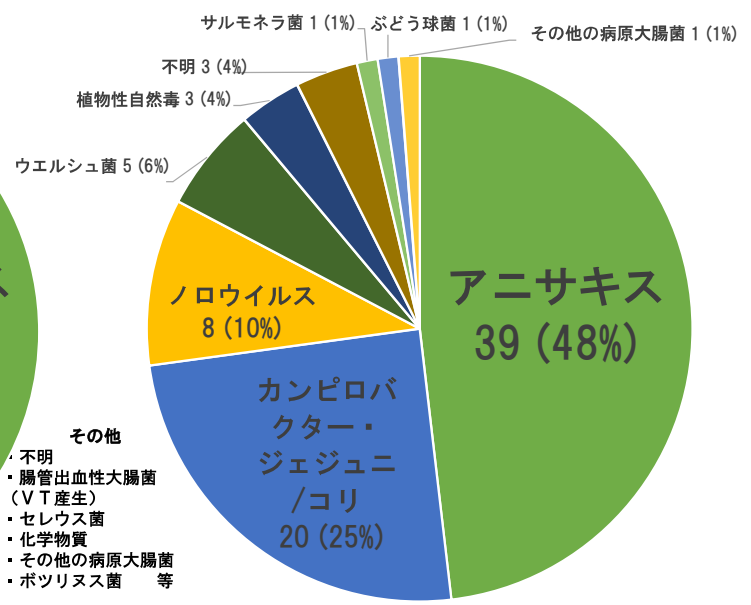
腸炎ビブリオ



食中毒発生状況(令和5年)



全国 1021件



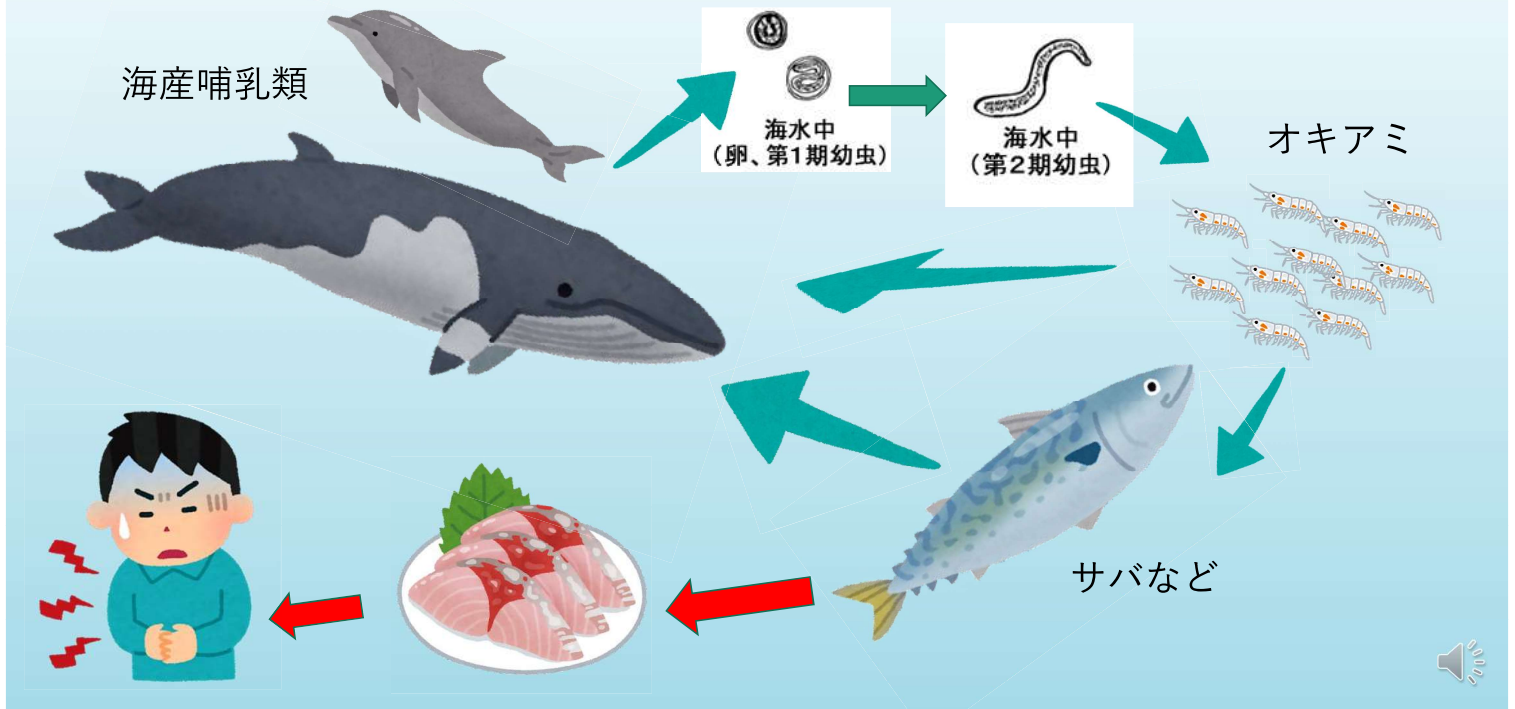
神奈川県 81件

※令和6年1月29日までに厚生労働省に報告のあった事例

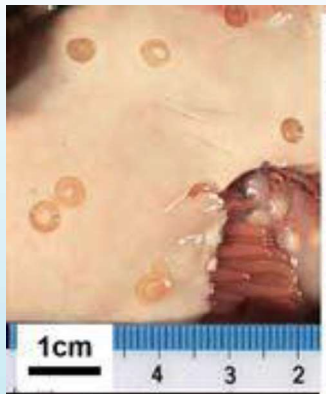
アニサキスによる食中毒

原因食品	魚介類の生食 ・ サバ ・ アジ ・ ブリ（ハマチ等を含む） ・ ヒラメ ・ サンマ ・ カツオ ・ イワシ ・ イカ など 
症 状	(胃アニサキス症) 魚介類の生食後、数時間～十数時間後（多くが8時間以内） 激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐
	(腸アニサキス症) 魚介類の生食後、十数時間～数日後 激しい下腹部痛、腹膜炎症状 

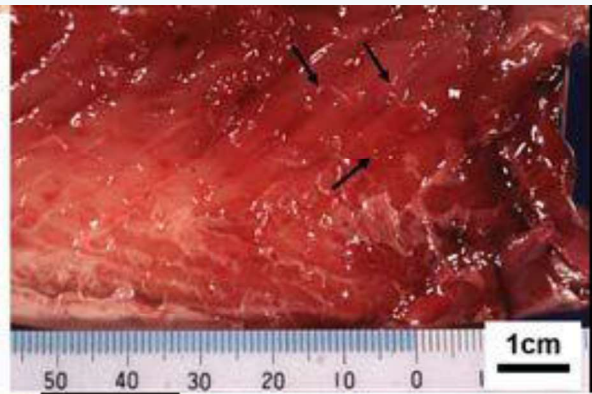
アニサキスとは



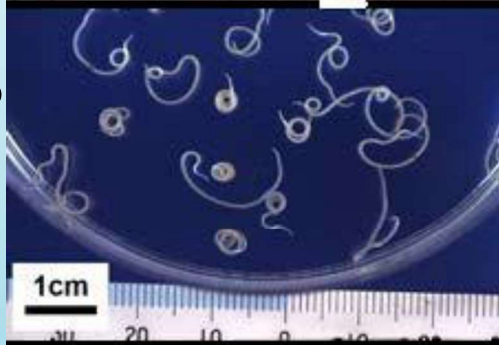
スケトウダラの
肝臓



サバの身
(矢印部分
に寄生)



取り出した
アニサキスの
幼虫
(2～3 cm)



顕微鏡下での
サバの身に寄
生したアニサ
キスの幼虫



出典 (食品安全委員会)

アニサキス食中毒の予防法

冷 凍

−20℃
24時間以上

加 熱

60℃ 1分以上

目視で除去



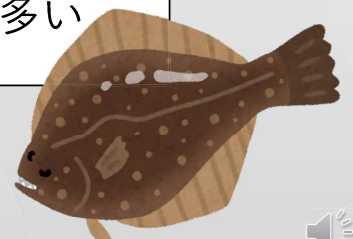
- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ・目視で確認してアニサキス幼虫を除去する。
- ・魚の内臓を生食用で提供しない。

アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉へ移行することが知られています。

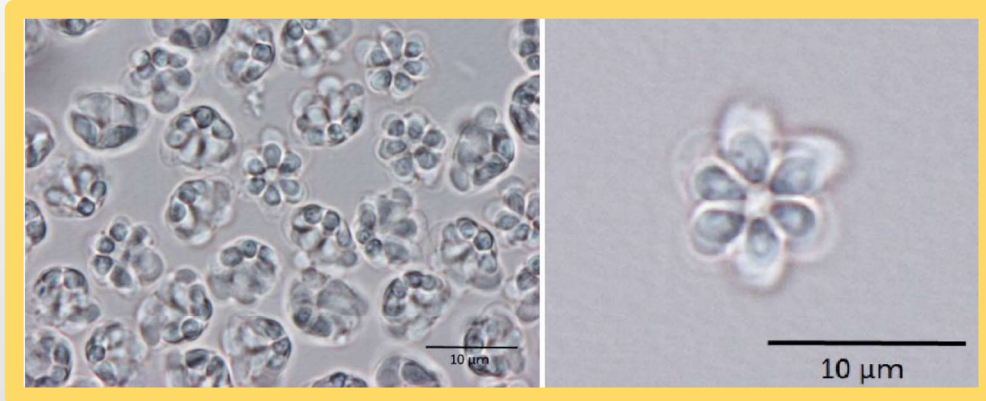


クダアによる食中毒

原因食品	生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの刺身等）
症 状	喫食後、数時間後（2～20時間） 一過性の嘔吐、下痢（軽度） 24時間以内に回復することが多い



クドアとは



出典:厚生労働省ホームページ

- ・ 魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫
- ・ 生態はよくわかっていない
- ・ 人などの哺乳類には寄生しない
- ・ ヒラメ筋肉 1 g あたり 1×10^6 以上で食品衛生法第 6 条違反



クドア食中毒の予防法

ヒラメの養殖場等において

- ・ 養殖段階におけるクドア保有稚魚の排除
- ・ 飼育環境の清浄化及び防除
- ・ 出荷前のモニタリング検査

養殖のヒラメであっても
100%クドアの寄生が
ないとは言い切れません。



冷 凍

−20℃
4時間以上

75℃
5分以上

加 熱



腸炎ビブリオによる食中毒



原因食品	刺身や寿司等の生食用魚介類 魚介類加工品
症 状	喫食後、10～24時間程度 下痢、上腹部の激しい腹痛、嘔吐、発熱など



腸炎ビブリオとは

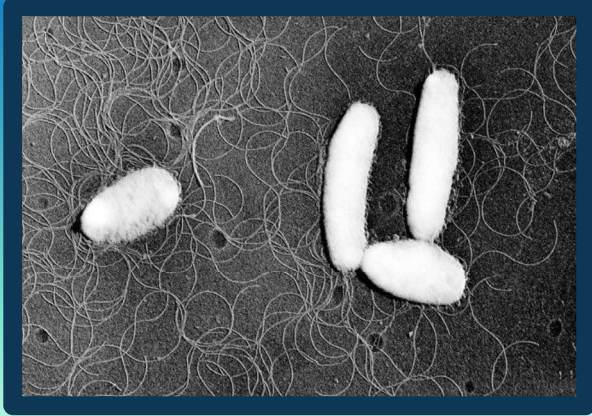


出典：国立感染症研究所ホームページ

- ・ 好塩性（塩分濃度1～8%で増殖可能、3%で最もよく発育）
- ・ 20℃以上で旺盛に増殖
- ・ 熱、酸性（pH4.0以下）に非常に弱い



腸炎ビブリオとは



出典：国立感染症研究所ホームページ

条件が揃うと・・・

増殖速度が速い！

約10分弱で分裂し増殖する

10分後 1個 → 2個

2時間後 → 4千個

3時間後 → 26万個

4時間後 → 1,677万個！



腸炎ビブリオ食中毒の予防法

生食用鮮魚介類(刺身)の取り扱い

- ・ 最低発育温度 5～10℃
- ・ 発育至適温度 35～37℃
- ・ 増殖に塩分が必要



5℃以下で保管
解凍は冷蔵庫で！

真水の流水
でよく洗浄！

調理器具(まな板等)
のこまめな洗浄！



食中毒の予防について

アニサキス

クドア

腸炎ビブリオ

