

サニナビ

北九州



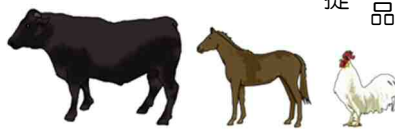
北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

食品、添加物等の年末一斉取締りを実施中

【年末一斉取締りとは】

今年度も年末一斉取締りを実施します。これは厚生労働省が出す通知に基づき、全国の保健所が飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図るため、食品関連事業者に注意喚起や情報提供を行うものです。

実施期間は平成29年12月1日から12月28日までの約1カ月間です。年末一斉取締りの結果については、厚生労働省が集計・結果をホームページにて公表します。



【立入を実施する施設】

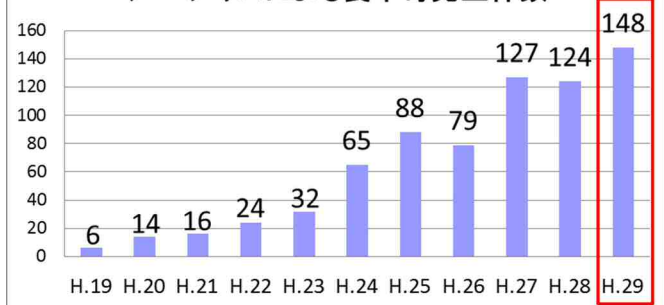
1日の食数が多く大規模な食中毒となる可能性の高い施設（弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等）、生食用の食肉を取り扱う施設（食肉処理・販売施設、飲食店等）、カキやフグをはじめとする魚介類及び加工品を製造、処理及び販売する施設（魚介類販売店、飲食店等）、流通する食肉のおもこととなると畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設などの立入を実施します。



全国でアニサキス食中毒が発生中！

今年度もアニサキスによる食中毒被害が、相次いで報告されています。平成29年12月1日時点で厚生労働省に報告があった事例が148件となっています。平成19年は6件だった報告件数が、10年間で20倍以上に急増しています。今回アニサキス食中毒について、より詳しく紹介します。

アニサキスによる食中毒発生件数



※H.29に関しては12月1日までに厚生労働省に報告があった事例

☆アニサキスとは

アニサキスは、体長約2〜3センチの幼虫で魚介類の内臓に寄生し、鮮度が落ちると筋肉に移動しやすい性質を持っています。アニサキスが寄生した筋肉部位を刺身で食べることで、原因食中毒になります。

品はサバが最も多く、サンマやサケ、カツオ、イワシ、アジ、イカなどでも起こります。また、十数時間後以降に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状が発症します（急性腸アニサキス症）。



☆食文化の変化とアニサキス

中でもサバについては、海域によって寄生するアニサキスの種類が異なると言われていています。食中毒の原因となるのは主に、太平洋側のサバに寄生するアニサキスと言われており、日本海側のサバに寄生するアニサキスと比較すると、内臓から筋肉部位（刺身）への移行率が100倍といわれています。

元々、サバを刺身など生食する習慣は、アニサキス食中毒のリスクの低い九州北部・日本海側で根付いていました。しかし、近年のグルメブームにより全国的に食べられるようになり、太平洋側のサバも生食されることでアニサキス食中毒が増加した原因と考えられています。

☆アニサキス食中毒の症状

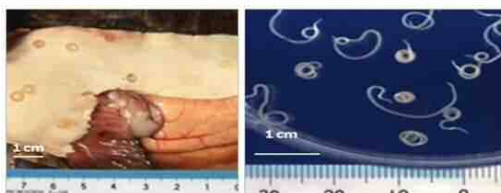
アニサキスの幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数〜十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐が起ります（急性胃アニサキス症）。



☆アニサキス食中毒の予防方法

- ◎加熱する（60℃で1分、70℃以上）
- ◎冷凍する（-20℃で24時間以上）
- ◎新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない
- ◎目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

※一般的な料理で使う程度の食酢での処理（しめさば等、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません）。



魚の内臓に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真



アニサキス幼虫の顕微鏡画像

出典：http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html

厚生労働省 HP より

編集後記

12月になり、なにかとあわただしい年の暮れになりました。来年もどうかよろしくお願ひ申し上げます。

今月の写真は、「寒椿」です。