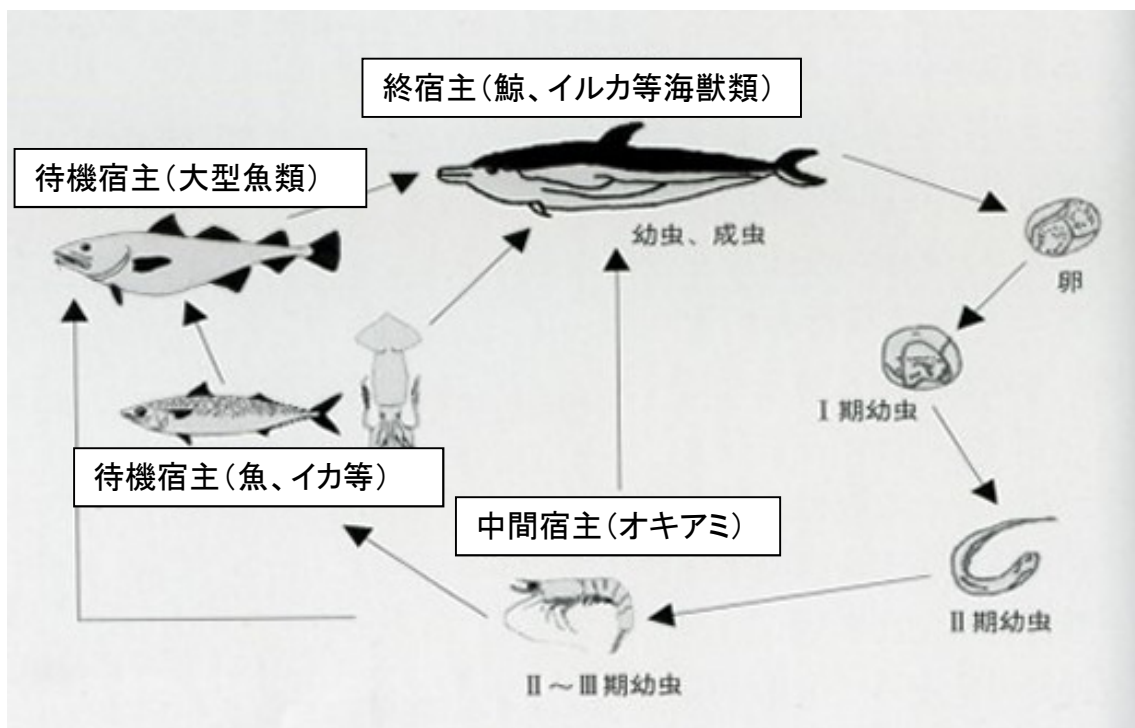


# アニサキス食中毒について

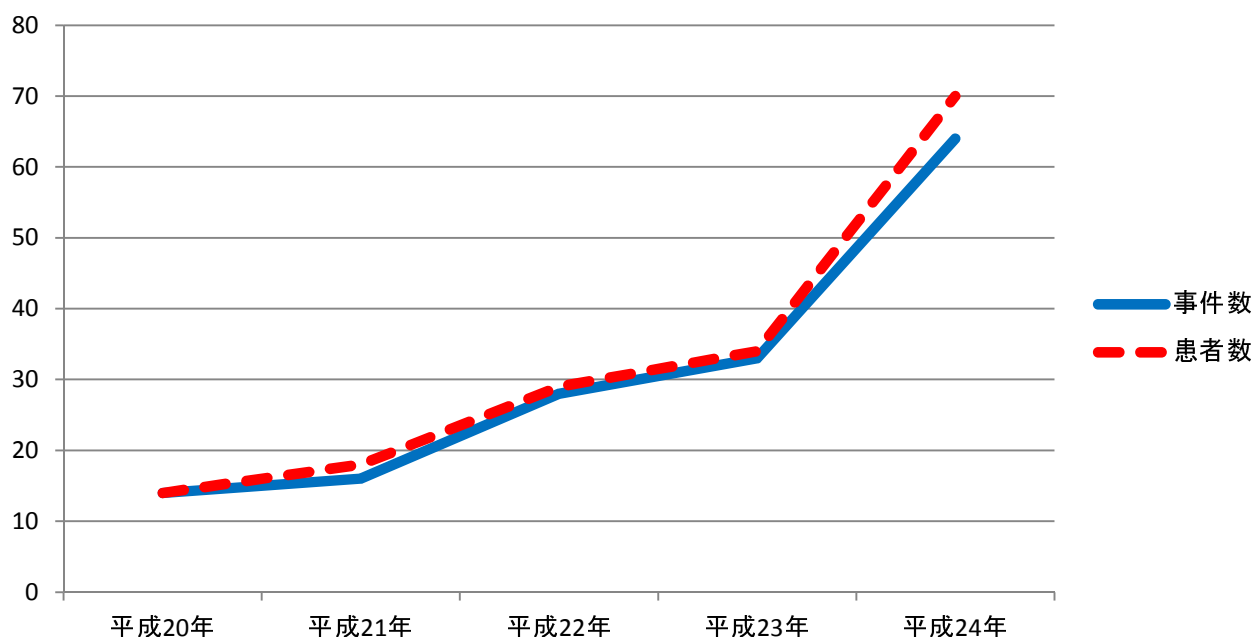
- ・アニサキス属には多くの種類があるが、主に*Anisakis simplex*、*Anisakis physeteris*が食中毒の原因となる種である。
- ・海産魚介類(特にサバ、サンマ、イカ等)の生食により感染する。
- ・食後2～8時間後に激しい腹痛、吐き気を呈する。下痢は呈さないのが特徴。
- ・治療法としては内視鏡や開腹手術により虫体を摘出する。
- ・冷凍、加熱で虫体は死滅する。

## 生活環



## 過去5年間及び本年の発生状況(全国)

	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年
事件数	14	16	28	33	64	12
患者数	14	18	29	34	70	12



\* 奈良県では、過去10年間食中毒の届出はない。

## 予防法

- ・冷凍(-20℃、48時間)または加熱する。
- ・内臓に寄生している場合が多いので、内臓の除去を徹底する。
- ・調理時に目視確認をする。
- ・包丁で細かく刻む調理法をする。
- ・食事の際はよく噛む。