

アニサキス食中毒防止マニュアル

アニサキス食中毒のほとんどは魚類の生食が原因です。しかし、私たちのビジネスは魚類の生食なしには成り立ちません。だからこそ、安心してお客様にお召し上がりいただくために、確かな知識と予防の手順で商品化することが求められています。

アニサキス食中毒とは

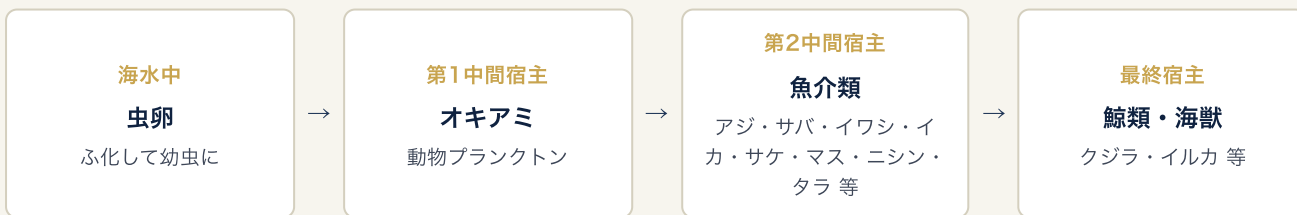
アニサキスは、鯨類（クジラ・イルカ等）や海獣類（アザラシ・アシカ等）を最終宿主とする寄生虫です。近年は最終宿主である鯨類・海獣の個体数増加もあり、中間宿主の魚類等でアニサキスの寄生が増えています。それに伴い、生食（刺身・寿司）での食品提供には細心の注意が求められています。

この食中毒の症状は、アニサキスが胃や腸を食い破ることによる痛みが原因です。まれに、アニサキス（加熱や冷凍後を含む）に寄生された魚類を喫食し、アレルギー反応であるアナフィラキシーショックを引き起こした症例も報告されています。

アニサキス食中毒の発生原因

アニサキスは基本的に魚類の内臓にいることがほとんどですが（まれに生きた魚の身の中にもいる）、宿主の死後、鮮度劣化とともに身の中へ移動すると考えられています。身の中に潜んだアニサキスを刺身や寿司等で喫食することで人間の体内に入り、胃や腸などで激しい腹痛・嘔吐・下痢・発熱等を発症する「アニサキス症」という症状を呈します。前述したアレルギー反応の事例もあります。

アニサキスの生活環（海水中 → 魚介類 → 最終宿主）



人は、寄生された魚介類を「生食」することで感染する

アニサキスの種類

私たちが取り扱う魚類等に寄生しているアニサキスのうち、代表的なものは ①シンプレックス・②ペグレフィ・③シュードテラノーバ の3種です。一概には言えませんが、それぞれに特徴がありますので簡単に記載します。

① シンプレックス

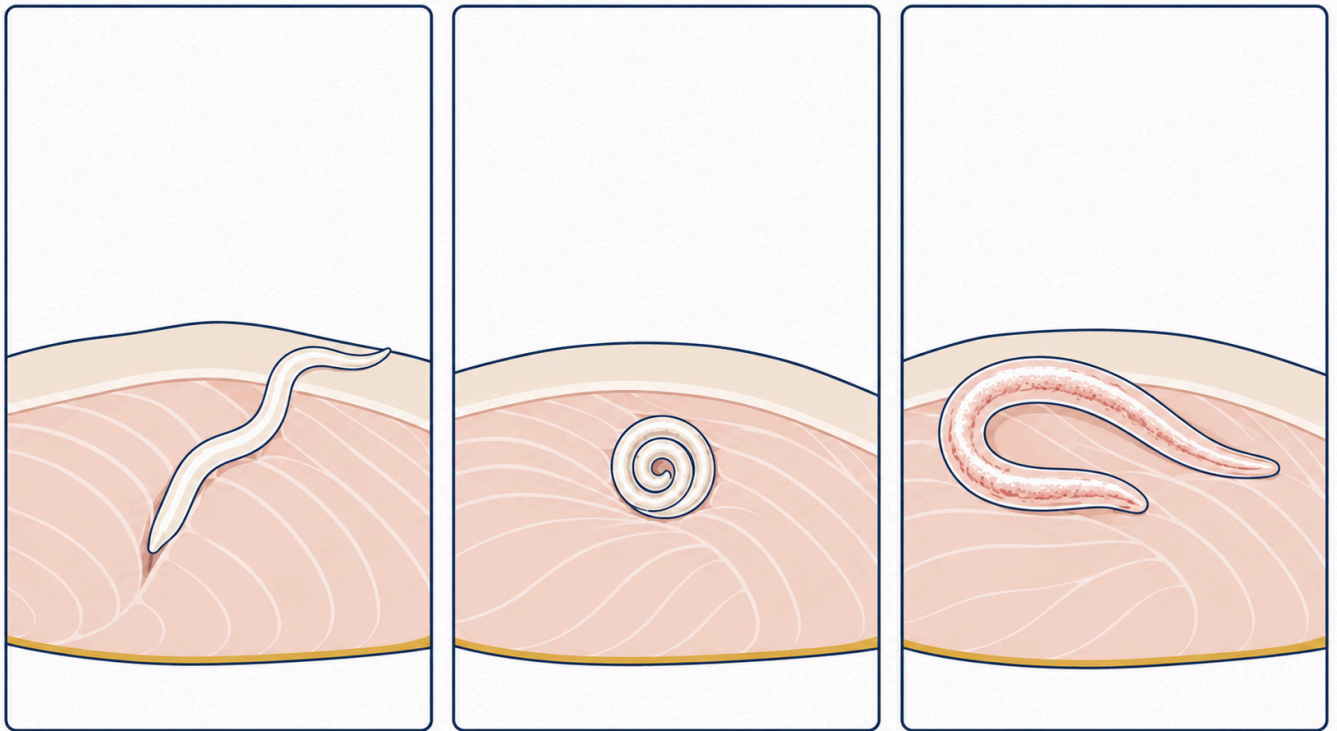
活発に動き、内臓から身へ移動することが多く、危険度が高いアニサキスとされています。主に太平洋側（瀬戸内海を含む）の魚類に多く寄生しているとされています。

② ペグレフィ

肛門付近の腸内で丸くなり、あまり動かないことが多いアニサキスで、比較的、身への移動が少ないとされています。日本海側の魚類ではこのペグレフィが多いとされています。福岡県などで昔からサバの生食文化が根付いたのは、アニサキスが多い海域でもサバの危険度が低かったためではないか、と考えられています。

③ シュードテラノーバ

海獣を最終宿主とするアニサキスで、北方で漁獲された鱈（タラ）や鮭（サケ）などに見られることが多いです。他のアニサキスよりも大きく、赤っぽい色をしています。



① シンプレックス

活発に動き、身へ移動する

② ペグレフィ

丸くなり、あまり動かない

③ シュードテラノーバ

大きく、赤っぽい色をしている

※ アニサキスについては現在でもわかっていないことが多く、各アニサキスの特徴や海域はあくまでも傾向です。参考としてお読みください。

※ イラストは身の中での見え方のイメージです（左=①／中=②／右=③）。

アニサキス食中毒防止の作業手順

- ① 入荷した魚の鮮度チェック 産地も確認し、**太平洋側の青物は最大限の注意を。**
- ② 魚の水洗いと、速やかな1次処理 翌日に使用する魚も、1次処理は速やかに実施する。
- ③ 腸や肛門付近の目視点検 あわせてブラックライトを照射する。
- ④ まな板・布巾からの汚染を防ぐ まな板は徹底的に洗浄し、布巾は交換する。
- ⑤ 三枚おろし後のネタ にもブラックライトを照射する。
- ⑥ ネタ切りの際は対策用のまな板（黒・緑）を使用 し、目視点検を十分に実施する。
- ⑦ 切ったネタ にもブラックライトを照射する。

★ みなさんの経験と知識、ルール徹底の相乗効果で、アニサキス食中毒を出さない！

その他 — 知っておきたい知識

アニサキスが多くいる魚の代表例

さば あじ いわし さんま さけ ひらめ いか

「松浦産・博多産のあじ・さば」は日本海側の魚とは限らない

あじの水揚げ日本一の松浦には、あじ・さばの旋網（まきあみ）船が多数入港します。また、一大消費地の福岡にも、陸送・入船で多数入荷します。特にあじ・さばはブランド化されつつあり、松浦港では値段が付くため、東シナ海南部方面からの入船ものが多いのが実態です。**その魚は、産地こそ長崎県産・松浦産ですが、実際にはほぼ太平洋産です。**

現場での要点

「松浦産・博多産だから日本海側で安全」とは限りません。産地表示だけで判断せず、**太平洋側の青物と同じ最大限の注意で、手順1～7を徹底してください。**