

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 16

NOV. 1 2022

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

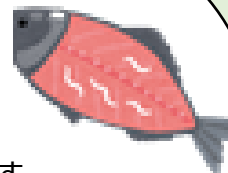
VOL.16 は、**アニサキスによる食中毒**について特集します。  
近年では被害が増加傾向にあり、全食中毒の**過半数**を占めています。  
日本人にとって身近である新鮮な魚介類の生食に潜む危険を、  
本号では原因や対策と一緒に紹介していきます。  
今回も僕と一緒に学んでゆきましょう。



**アニサキス食中毒が増えていますので注意しましょう！**

### Q.アニサキスってなに？

A.アニサキスは魚介類に寄生する長さ2~3cmの白い糸状の**寄生虫**です。  
魚介類を**生食**することで**人体**に入り込み、激しい食中毒を引き起こします。



### Q.どこから感染するの？

A.寄生する魚介類は、日本近海で獲れるものでも160種を超えるといわれています。  
特に**サバ**や**アジ**、**イカ**、最近では**サンマ**が食中毒の原因食になっています。

### Q.どんな症状がでるの？

A.魚介類の生食後に、**数時間**で**激しい腹痛**や**おう吐**、時には**蕁麻疹**など、  
アレルギー症状を起こすこともあります。



### Q.どうして最近増えているの？

A.近年、アニサキス食中毒は増加傾向にあり、1年中、地域を問わず発生しています。  
2021年のアニサキス食中毒は344件発生し、**全食中毒の1位**で、約半数を占めています。  
また国立感染症研究所は、1年あたり約7,000人以上がアニサキス症になっていると推計しています。  
魚介類を生食することが多い日本では、かなり古くからあった病気とされていますが、**輸送技術の発達**で魚を冷凍せず生で輸送できるようになったことが、アニサキス食中毒の増えている要因とも言われています。



### Q.予防するにはどうしたらいい？

A.予防には、生食を避ける、新鮮なうちに内臓を取り除く、内臓を生で食べない、  
目視でアニサキスを確認して取り除くことです。  
さらに、**60℃で1分以上加熱**する、**マイナス20℃で24時間以上冷凍**してから  
解凍後に生食することが有効です。  
欧米では、生食する魚介類を一度冷凍処理することを義務付けている国もあります。  
わさび、醤油、酢をかける**漬け**や**酢じめ**では、**アニサキスは死滅しません！**ので  
注意してください。



## 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」について

消費者庁より、食品表示Q & Aの別添として「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が掲載されました。食品添加物の、容器包装における不使用表示を作成するに当たり、**消費者に誤認等を与えないよう、注意すべき食品添加物の不使用表示**を具体的に10の類型に分けまとめたガイドラインとなっています。

例：類型1 単なる「無添加」の表示  
「対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。」

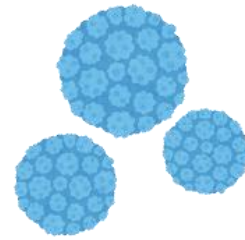
詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

## ノロウイルスによる食中毒に 注意しましょう！

11～2月は、例年ノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発します。ノロウイルスの食中毒は主に、食品取扱者を通じた食品の汚染により引き起こされます。

ノロウイルスは**感染力が強く、集団発生を起こしやすい**ため注意が必要です。手洗い、食品取扱者の**健康管理、食品の十分な加熱、吐物等の適切な処理**などが**予防策**となります。

当事業団では、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載のリアルタイム RT-PCR法により高感度なノロウイルス検査を行っておりますので、**ご用命の際はご連絡ください。**



## ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介（6月～9月）

施設名	株式会社 和光フーズ
所在地	日光市
認証業種	菓子製造業
認証年月日	令和4年7月25日



皆で積極的に  
HACCPに取り組  
みましょう！

## 年末・年始受付のお知らせ

### <腸内細菌検査>

- ・年内の受付:12月23日(金) 午後4時00分まで
- ・年始の受付:1月5日(木) 午前9時00分から

### <食品検査、浴槽水検査、ノロウイルス検査>

- ・年内の受付:12月16日(金) 午後4時00分まで
- ・年始の受付:1月5日(木) 午前9時00分から

※年内最終日にお預かりした検体の結果書は、年始以降の到着となる場合がございますのでご了承ください。



## 編集後記

アシストVOL.16をお届けいたします。今回は「アニサキスによる食中毒」の話題を取り扱いました。今後も皆様のお役に立つ情報を発信していきますので、お楽しみにして下さい。

## 検査のお問い合わせ 公益財団法人 栃木県保健衛生事業団

検便検査	TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール: okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	<a href="https://tochigi-health.or.jp">https://tochigi-health.or.jp</a>

本誌に関するご意見や感想を  
お寄せください

