

2013. 12. 12

## 松本保健所管内の旅館でアニサキス(寄生虫)による食中毒が発生しました

本日、松本保健所は、松本市内の旅館を原因施設とするアニサキス食中毒について発表しました。

患者は、12月7日にこの施設で食事をした1グループ93名中の1名で、患者が受診した医療機関において、患者の胃から寄生虫のアニサキスが摘出されました。

なお、患者はすでに回復しています。

次のポイントに注意してアニサキスによる食中毒を防ぎましょう。

### (アニサキス食中毒の予防ポイント)

- アニサキスは加熱に弱いので、魚介類は中心部までよく加熱しましょう。
- アニサキスは-20℃で48時間以上の冷凍で死滅します。
- アニサキスは魚の内臓に寄生することが多いので、生食するときは内臓を除去しましょう。
- 調理の際は細かく切る、よく噛んで食べるなどの方法も有効です。
- 魚を調理する際は、明るい所で行い、寄生虫がついていないかよく確認しましょう。

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch131212.html>

◆おう吐、胃痛などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口