

2019. 11. 1

## 飯田保健所管内の飲食店で アニサキスによる食中毒が発生しました

本日、飯田保健所は飯田市内の飲食店を原因施設とするアニサキスによる食中毒について発表しました。

患者は、10月29日に、この施設で食事をした1グループ6名中の1名で、患者が受診した医療機関において、患者の胃内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予防しましょう。

### (アニサキスによる食中毒の予防ポイント)

- アニサキスは $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍で死滅します。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

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/ch191101.html>

◆腹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