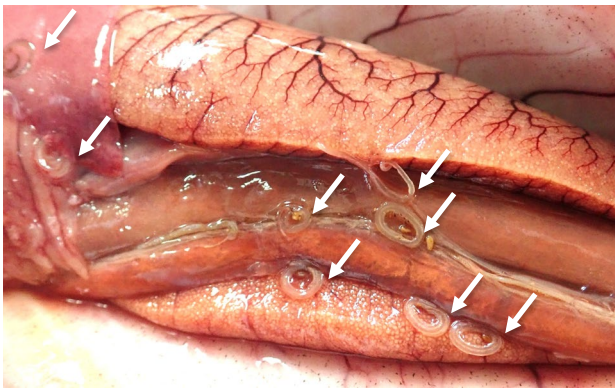


アニサキスにご注意を

アニサキスについてもう一度考えてみましょう

魚介類の調理や加工中、内臓や身の中に寄生しているのを見かける、2~3cmほどの白く半透明の「アニサキス」。このアニサキスによる食中毒の報告数が、全国的に増加しています。

横浜市では、令和7年1月から12月に発生した食中毒全38件のうち、9件がアニサキスによるものでした。アニサキスの予防には、加熱または十分な冷凍の工程が必要です。



↑当所の鮮魚の調査中にサバで見つかったアニサキス。丸まって入っていたり、伸びて入っていたり。

写真ではわかりませんが、おなかや背中の中にも入り込んでいることも。

火を通してからの提供を

もっとも安全な方法は、魚を加熱してから提供することです。

加熱することで、アニサキスだけでなく、ほかの食中毒の予防にもつながります。

下処理の際にアニサキスが確認された場合は、生食を避け、加熱メニューへ切り替えることをおすすめします。



作業時の確認ポイント

刺身にする場合は、内臓を速やかに取り除きましょう。明るい照明の下で作業し、目視で確認してアニサキスを除去してください(ブラックライトで光ります)。

提供前には冷凍処理を

アニサキスは、 -20°C で24時間以上冷凍することで多くの場合死滅します。大量に刺身を提供する店舗には、冷凍後の提供をおすすめください。

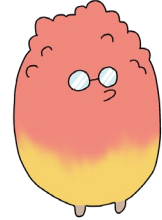
【参考】

オランダでは「ニシンを -20°C 以下24時間以上冷凍すること」を法律で義務づけた結果、アニサキス症が激減しました。

本場食品衛生検査所によるアニサキス寄生状況調査

本場食品衛生検査所では、月に2回、市場に流通するいろいろな魚介類を買取って、アニサキスの寄生状況を調査しています。

よく知られるサバやイワシやイカに限らず、深海に棲むキンメダイやホウボウなどを含めて、海産魚のほとんどにアニサキス寄生がみられます。内臓だけではなく身の中に入り込んでいることも少なくありません。魚介類を生で食べる時には対策が必要です。



令和7年度の検出状況は下の表をご覧ください。

令和7年度のアニサキス検出状況

魚種	検査日	漁獲水域	検査魚体数	寄生アニサキス隻数			
				合計	内臓	腹側筋肉	背側筋肉
マサバ	4月4日	日本海北部 新潟県沖	5	199	147	51	1
キンメダイ	4月25日	日本太平洋中部 千葉県沖	5	39	36	3	0
ゴマサバ	5月9日	日本太平洋中部 三重県沖	5	8	6	2	0
キンメダイ	5月30日	日本太平洋中部 千葉県沖	5	13	13	0	0
マサバ	6月5日	日本海北部 新潟県沖	5	82	60	22	0
カツオ	6月27日	日本太平洋中部 千葉県沖	1	3	3	0	0
マアジ	7月11日	日本太平洋中部 静岡県沖	5	0	0	0	0
イサキ	7月25日	東シナ海 長崎県沖	5	45	45	0	0
カツオ	8月8日	北海道・青森県沖太平洋	4	21	19	0	2
マサバ	8月29日	日本太平洋北部 宮城県沖	5	125	95	30	0
マイワシ	9月5日	日本海西部 鳥取県沖	7	0	0	0	0
サンマ	9月26日	北海道・青森県沖太平洋	5	11	7	4	0
サンマ	10月10日	北海道・青森県沖太平洋	5	3	2	1	0
スズキ	10月31日	日本太平洋中部 千葉県沖	2	2	2	0	0
マイワシ	11月7日	東シナ海 鹿児島県沖	7	0	0	0	0
キンメダイ	11月21日	日本太平洋中部 神奈川県沖	5	61	61	0	0
マアジ	12月5日	日本海北部 石川県沖	5	1	1	0	0
マサバ	12月19日	日本海北部 新潟県沖	5	52	50	2	0
マサバ	1月9日	日本海西部 鳥取県沖	5	53	44	9	0
マイワシ	1月30日	日本海西部 鳥取県沖	7	3	2	1	0
ブリ(イナダ)	2月6日	日本海北部 新潟県沖	5	1	1	0	0
ホウボウ	2月20日	日本太平洋中部 千葉県沖	5	41	23	18	0
ゴマサバ	3月6日	日本太平洋中部 千葉県沖	5	9	9	0	0

お問い合わせ

本場食品衛生検査所

TEL :045-441-1153

過去の検査結果はこちらからご覧になれます

食の安全ヨコハマWEB-アニサキスによる食中毒予防について-

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryō-fukushi/kenko-iryō/shoku/yokohamaWEB/gyomu/eisei/tyuudoku-yobou/12.html>

