

ご存知ですか？

近年
増えて
います

寄生虫による食中毒



生鮮魚介類や肉類、野菜などには、寄生虫がいることがあります。食べても健康に影響がないものもありますが、中には腹痛や下痢などを引き起こし、種類によっては激しい痛みで救急搬送されたり、重篤な症状を引き起こすものもあります。

食中毒の原因となる寄生虫の特徴や予防方法をよく理解して、食中毒を防ぎましょう！

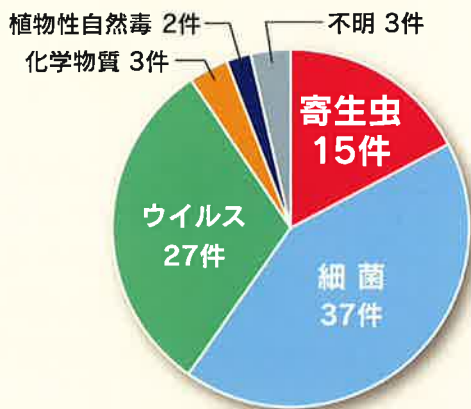
寄生虫による食中毒の発生状況

寄生虫は過去のものだと思いませんか？

実は、近年、寄生虫による食中毒が多くなっています。東京都内の病因物質別の食中毒発生状況では、寄生虫による食中毒の発生件数は、ノロなどのウイルスや細菌による食中毒に次いで3番目に多くなっています。年別にみても、平成22年以降、寄生虫による食中毒は増加傾向にあり、中でも「アニサキス」という寄生虫によるものが大半を占めています。

アニサキスってどんなもの？(中面へ)

病因物質別食中毒発生件数 (東京都内 平成25年)



都内で発生した食中毒における寄生虫による食中毒発生件数の割合



都内の食中毒発生件数 ▶ 79 99 114 83 106 126 143 133 142 87
()内は寄生虫によるもの (0) (2) (1) (1) (1) (1) (6) (12) (24) (15)

寄生虫による食中毒の原因とは？

寄生虫による食中毒の主な原因は、①寄生虫がいる魚介類・動物の肉や内臓などを生や生に近い状態で食べた場合、②寄生虫の卵や幼虫に汚染された生野菜や生水などを口にした場合などです。いずれも十分な冷凍や加熱、洗浄など、寄生虫を死滅・除去する工程を伴わない食品が原因となっています。

予防するにはどうすればいいの？(裏面へ)

(公財) 群馬県生活衛生営業指導センター

〒371-0025 群馬県前橋市紅雲町1-7-12 群馬県住宅供給公社ビル4階
TEL 027-224-1809 FAX 027-224-1610 <http://www.tohgoku.or.jp/~seiei>