

アニサキス、見つけられますか？



身にも潜んでいます！
虫体を摘出できない場合、
食中毒の恐れがあります。

アニサキス摘出
実験動画掲載中！



詳細はこちらから。
仙台市HPをご確認ください。

目視で確実にアニサキスを除去することが大切です！

正解 (上部写真縮小)

次の場合は、刺身以外の調理や冷凍処理を検討しましょう。

- ・内臓や内臓周辺の筋肉に多数のアニサキス虫体が確認された個体
- ・サバ等のアニサキスが強く寄生する魚種

仙台市



アニサキスの多い魚種

要注意!

サバ、イカ、アジ、イワシ、カツオ、ヒラメ

症状

食後30分から12時間くらいで激しい腹痛、吐き気等
(救急車を呼ぶほど、激しい腹痛があることも)

予防方法

目視確認は手元を明るくして行いましょう!

目視により、**除去**すること。

新鮮な魚を選び、**速やかに内臓を取り除く**こと。

冷凍処理 (中心部が -20°C 以下、24時間以上)

加熱処理 (70°C 以上、または 60°C なら1分以上)

酢締め、塩、醤油、わさびは、アニサキス対策としての効果なし!

ブラックライトの効果は限定的

アニサキスが身(筋肉)内部に潜んでいる場合は、**ブラックライトを照射しても、確認が困難**です。

(アニサキスが筋肉の表面に付着している場合は、ブラックライトを照射することにより、アニサキスが白っぽく光って見えます。)

ブラックライト等の効果を過信せず、よく見た上で調理するか、目視での除去が困難な場合には、冷凍処理を検討しましょう。