

寄生虫による食中毒

厚生労働省の資料によると、2023年に国内で発生した寄生虫による食中毒は456件(患者数689人)でした。このうちアニサキスによる食中毒が432件(患者数441人)、その他フードア等による食中毒が24件(患者数248人)でした。

アニサキスは寄生虫(線虫)の一種で、その幼虫は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生します。

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数時間~10数時間後に、吐き気、嘔吐、みぞおちや下腹部に激しい痛みの症状が現れます。

アニサキスは寄生している魚介類が死亡後、時間の経過により内臓から筋肉に移動します。アニサキスによる食中毒を防ぐためには、内臓は速やかに取り除き、生の内臓を食べない。目視でよく確認し除去する。冷凍(-20℃以下で24時間以上)、加熱(70℃以上、または60℃なら1分)することも有効です。





商品検査レポート



2月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	店舗新規商品検査において「水産1商品」が大腸菌群にて不適合となり、 取扱いをしないこととしました。
	1,040	

理化学検査	検査数	243
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	35	32	6	7	51	7	14

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>