

市場のお魚 安全・安心豆知識！

東京都市場衛生検査所検査課

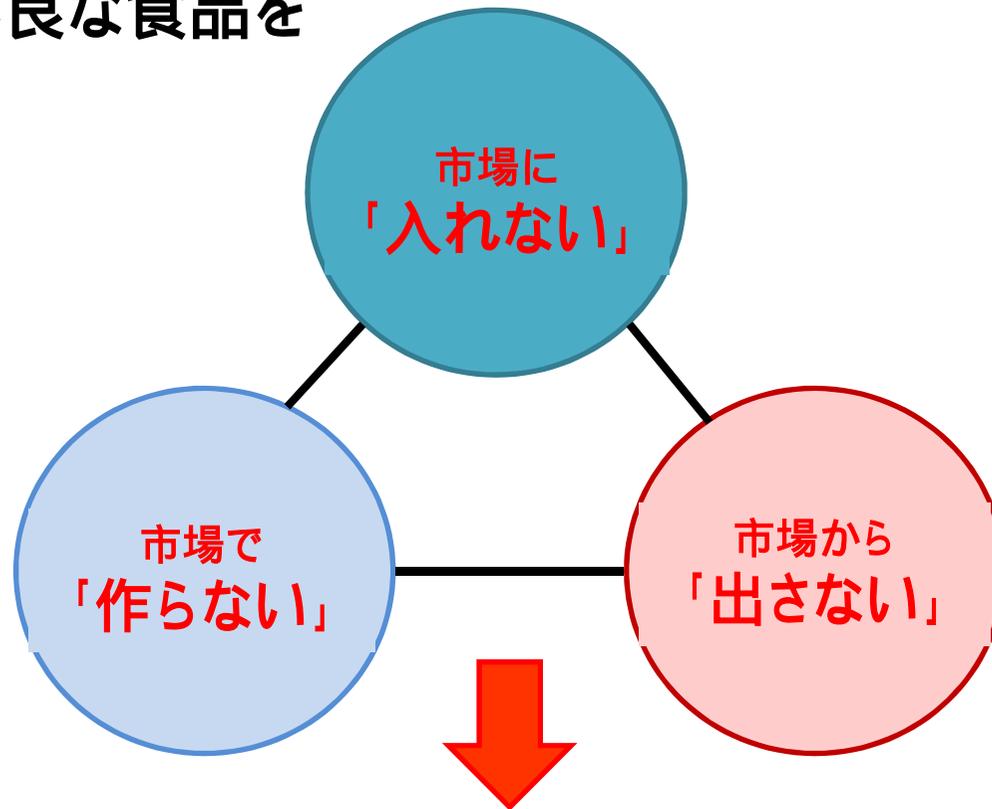
館山 優乃

本日の内容

- * 市場における食品衛生監視
- * アニサキスによる食中毒
- * 有害・有毒魚介類

市場衛生の三原則

有害な又は不良な食品を



小売店や飲食店などへ有害、不良な食品の
拡散防止及び流通の未然防止

アニサキスによる食中毒

アニサキス



アニサキス寄生状況

魚種名	検査数 (尾)	陽性数 (尾)	内臓部位		筋肉部位	
			検査数	陽性数	検査数	陽性数
マサバ	136	130	136	130	136	60
サンマ	49	2	49	2	46	0
ヒラメ	29	7	29	4	19	2
カツオ	29	24	29	6	21	0
サケ	7	4	7	2	4	1
スルメイカ	30	2	30	1	0	0
ホッケ	22	12	22	9	20	4
キンメダイ	44	29	44	4	31	1
マダラ	5	5	5	5	5	0

アニサキスによる食中毒

◆ アニサキス食中毒発生件数

平成28年 全国 124件(うち東京都 21件)

◆ 潜伏時間

1時間～36時間(約70%が8時間以内に発症)

◆ 症状

- * 激しい腹痛、おう吐等
- * アニサキスへのアレルギー反応が症状に関係している場合もある。

アニサキスによる食中毒予防

➤加熱

60 で1分以上加熱。70 以上では瞬時に死滅する。

➤冷凍

- 20 以下で24時間以上冷凍する。

➤内臓は速やかに除去

➤調理の際には目視でよく確認

有毒·有害魚介類

フグ



国通知にある22種(トラフグ、ショウサイフグ等)以外のフグは販売不可



バラハタ



ツブ(通称)



エゾボラ

唾液腺



エゾボラモドキ