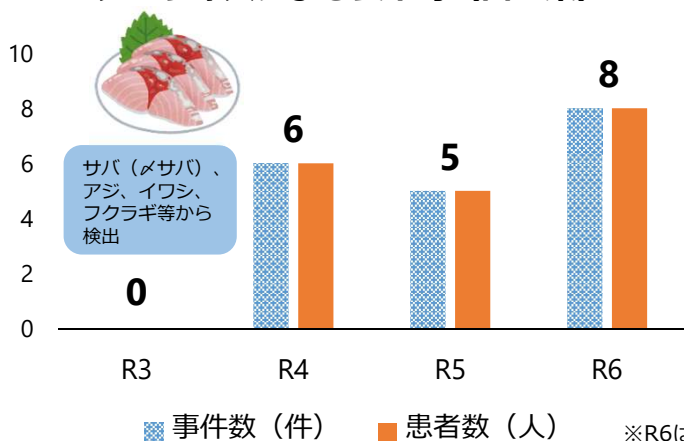


〔注意喚起〕 県内でアニサキス、クドアによる食中毒が増加中!!

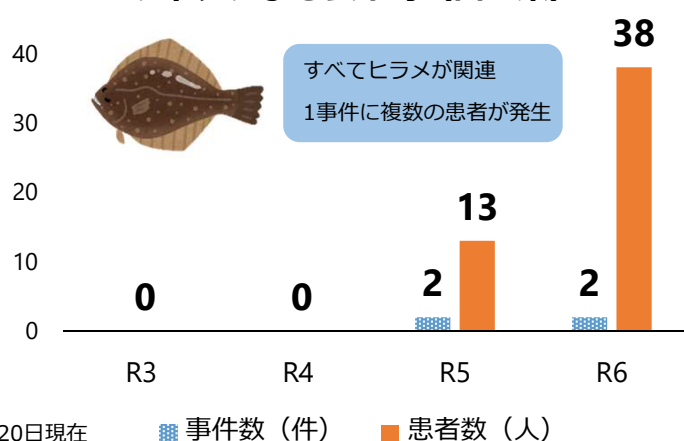


近年、富山県内でも生鮮魚介類中の寄生虫（アニサキスやクドア）を原因とした食中毒の発生が増えています。

アニサキスによる食中毒（富山県）



クドアによる食中毒（富山県）



寄生虫による食中毒は、十分な加熱や冷凍（-20℃、24時間以上）で防ぐことができます。酢で〆ても寄生虫に効果はありません。

でも、冷凍したら刺身は味が落ちるでしょう？



近年は冷凍技術の向上により、急速凍結機の普及が進んでいます。風味を損ないにくい、魚の冷凍に適したタイプの機器もあります。

置き場所や、コスト面で難しいなあ…



アニサキス対策には、

- 仕入れた魚の内臓は早く取り除く
- ブラックライトで確認する
- しっかり目視する

等、十分な対策をお願いします。

クドアは肉眼で見えないため、加熱・冷凍のみが食中毒対策になります。

お客様から食中毒を疑う情報を得た場合は、最寄りの厚生センターにご連絡ください！