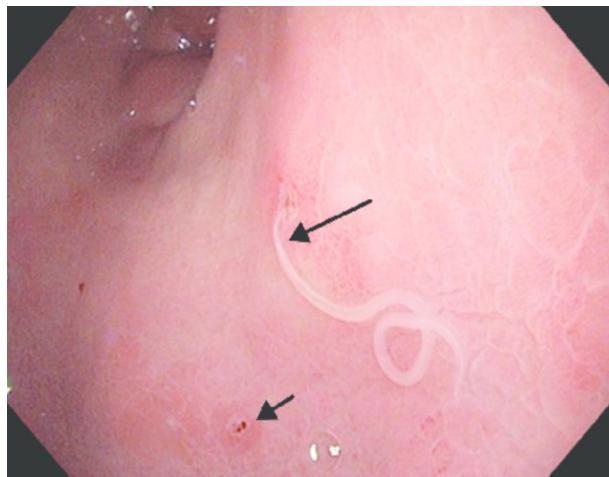


食中毒報告数、寄生虫アニサキスが最多

2018年の食中毒の報告件数のうち、寄生虫アニサキスが、ウイルスや病原菌を抜いてトップになったことがわかり、厚生労働省が公表しました。厚労省によると、18年の食中毒の報告総数は1330件。そのうちアニサキスは468件で、2位の病原菌カンピロバクター（319件）、3位のノロウイルス（256件）を上回りました。18年はカツオ由来の報告が多い結果となりました。



アニサキスはサバやアジ、サンマなどの主に内臓に潜み、刺し身などの生食で体に入ります。約3週間で排出される間に、胃や腸に激痛を起こすことがあり、内視鏡で除去する治療法が一般的です。



アニサキスは十分な加熱や冷凍処理で感染力を失うが、しょうゆやワサビ、酢締めでは効果がありません。厚労省は十分に処理された魚介類を選んで食べるよう注意を呼び掛けています。