

生で食べないようにしましょう！



無鉤条虫



・感染経路

感染した牛肉を加熱せずに食べる
(もしくは加熱不十分な状態で食べる)

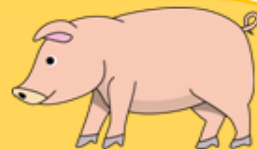
・最終宿主

人

・予防策

56℃以上の加熱
-5℃以下の冷凍

有鉤条虫



・感染経路

感染した豚肉を加熱せずに食べる
(もしくは加熱不十分な状態で食べる)
輸入キムチによる感染報告もあり

・最終宿主

人

・予防策

生、または加熱不十分な豚肉を
食べない

幼虫が腸壁を通過して筋肉、内臓、
脳、皮下組織に到達し、重い症状
を引き起こすこともあります。



予防としてできること…

- ・生肉を食べない(十分火を通して食べる)
- ・感染すると人の便に出てきます。手洗いが不十分で人から人へ感染することがあるので手洗いをしっかり行いましょう
- ・海外に行く場合は特に気をつけましょう



生で食べる時には気を付けよう！



生魚についているもの

その① アニサキス



特徴：

- ・患者数2000～3000人(年間)
- ・幼虫1匹でもアニサキス症を発症する
- ・本来はクジラ・イルカ等の寄生虫なので、人間の体の中で成虫になれず、急性胃腸炎をおこす

症状：

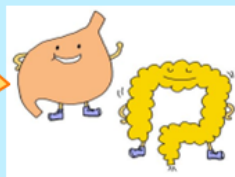
- ・急性胃腸炎

原因となるもの：

- ・いか、アジ、タラ、鯖 など

幼虫は60℃1分以上の
加熱で死滅

(冷凍でも死滅する為、冷凍の生魚については基準が定められています)



その② 旋尾線虫



特徴：

- ・幼虫1匹でもアニサキス症を発症する
- ・アニサキス同様、人間に寄生するものではない為、体中では成虫になれず、症状をおこす

症状：

- ・皮膚爬行症、腸閉塞

原因となるもの：

- ・ホタルイカの内臓
るめいか、ハタハタ等の内臓

- ①内臓の中にいることが多いため、内臓を生食しない
- ②生食用以外のものは加熱処理(沸騰水30秒又は中心温度60℃以上)