

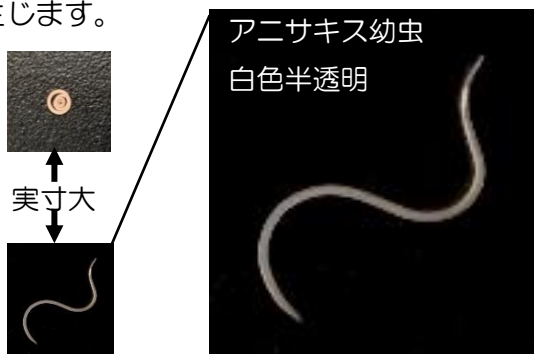


お願い：ご相談の際は、あらかじめ、お電話で担当職員にご連絡ください。

## アニサキス食中毒に気を付けましょう

### Q アニサキスってなに？

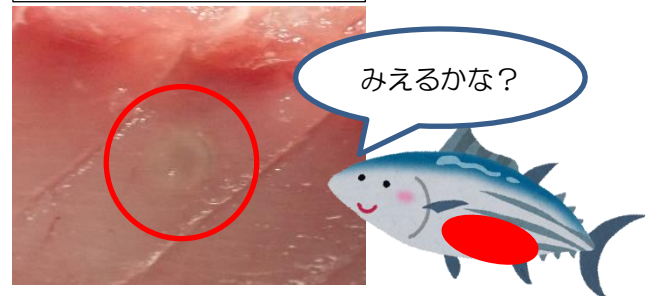
魚介類に寄生する寄生虫です。寄生された魚介類を刺身等で生のまま食べると激しい腹痛が生じます。



### Q アニサキスの寄生部位は？

主に内臓とその周辺の身に寄生します。

身に寄生したアニサキス丸まっていることが多い



### Q 特に注意が必要な魚種は？

全国的にサバやカツオによる食中毒が多発しています。その他の魚種についても、生食する場合には注意しましょう。

### Q アニサキスは酢や醤油で死ぬって本当？

酢や醤油、わさびやしょうが等の薬味では死にません。



### Q 魚を生食用として調理する際に注意することは？

#### ① 早めの内臓除去

魚が死ぬと内臓にいたアニサキスが身に移動する場合があります。

#### ② 内臓周辺の身は大きく除去する

内臓周辺の身はアニサキスが寄生する可能性が高い部位です。

#### ③ 下処理用（内臓除去時使用）とその他のまな板を使い分ける

アニサキスはまな板に付くと見つけにくくなります。

黒や濃青のまな板を使用するとアニサキスが見つけやすくなります。

#### ④ 目視確認

ライトを当てて視界を明るくし、身に潜り込んだアニサキスを見つけましょう。

※ 柵や刺身の状態で購入した商品でもアニサキス食中毒が発生しています。

確実なアニサキス対策は加熱と冷凍のみです。詳しくは東京都福祉保健局ホームページへ



## まな板の色によるアニサキスの見え方の違い



### 職員の感想

内臓に寄生していたアニサキスは剥がれ落ちやすく、気がついたら捌いたところと離れた場所に付着していたので驚きました。白いまな板だとアニサキスが同化して見にくいので、色付きのまな板を使用するのは良いと感じました。また、アニサキスが刺身に付着すると刺身の色を透過してかなり見つけにくいことが分かりました。

## 食品衛生責任者の資格が「eラーニング」で取得できるようになりました！

飲食店等の営業を始めるためには、食品衛生責任者等の資格が必要です。

今回、内地に行かなくても、eラーニングで食品衛生責任者の資格が取得できるようになりました。ぜひご利用ください。

☆ eラーニングとは

インターネットを利用して、カメラ付きのPC、スマートフォン、タブレット等を用いて動画を視聴することで必要な知識を習得する学習形態のことです。

ログイン時に顔認証を行うため、カメラ付きの端末が必要になります。

☆ 受講資格（以下の3点を全て満たす必要あり）

- 都内の食品関連施設に勤務している者 or 食品関連施設に勤務していない都内在住者
- 運転免許証を持っている
- 17歳以上（高校生を除く）

☆ 受講料

12000円（クレジットカード払い or コンビニ納付）

詳しくは東京都食品衛生協会のホームページから確認をお願いいたします。

<https://www.toshoku.or.jp/>



## 保健所事業のお知らせ

### ✦ 肝炎ウイルス検査

保健所ではB型・C型肝炎ウイルス検査（血液検査）を無料で実施しています。都内にお住まいの40歳以上の方で、村が実施する検査を受ける機会を逸した方、または39歳以下で村に在住している方が対象です。検査は事前のご予約が必要です。

### ✦ HIV検査・性感染症検査

保健所では匿名でHIV検査に併せて梅毒・クラミジア・淋菌の検査を無料で実施しています。検査は事前のご予約が必要です。

### ✦ 検便検査

食品取扱従業者の方を対象に、感染症・食中毒等の発生予防を目的とした検便検査を実施しています。

7月11日（月）      8月1日（月）      9月5日（月）      料金480円（O-157検査は+480円）

7月より検便検査の受付時間を9:00～12:00へ変更いたします。提出の際はお間違えのないようお願いいたします。