湖風（うみかぜ）

NALCびわこ彦根・広報誌
第１２６号・平成２９年７月１０日
彦根市後三条町１２５（安田武雄方）
電話＆FAX０７４９・２３・２５３７
編集・発行責任者・小林　　博

寄生虫アニサキス

１．　寄生虫アニサキスとは

生の魚介類（主としてサバ）に付着する寄生虫「アニサキス」による食中毒の被害が急増している。厚生労働省の統計では、ノロウイルス（二枚貝）、カンピロバクター（鶏肉）に次ぐ食中毒の原因物質の第３位にランクされている。

加熱するか、マイナス２０度以下で２４時間冷凍すれば問題はないが、冷凍技術の進歩で鮮度の良い生食用の流通量が増えたことが被害増大につながっているようだ。

２．　食中毒急増の背景

激しい腹痛を起こすアニサキスは、海中で孵化すると、それを食べるオキアミ（エビ）を経て、サバ、アジ、カツオ、イカ、サケなどの、内臓に寄生する。魚介類が死ぬと筋肉に移る。虫体は、長さ２～３センチ、幅０.５～１ミリ白色の太い糸のよう。これを生食すると、数時間から数日で発症し、みぞおちなどに激しい痛みを引き起こす。

３．　その対策は

アニサキスが検出される魚はサバ類が最も多く、国内産の、マサバ２１８尾にうち７４％に当たる１６２尾から幼虫が検出された。

アニキサスによる食中毒は、年々増加しており、年間発生件数は、約７千件に上るとの統計もあるが、氷山の一角との指摘もある。

保健所では、鮮度にこだわる飲食店の方が被害が出やすいと事業者に呼びかけている。

内視鏡検査技術や設備が整い、虫体摘出が容易になったため、被害にあっても関心を示さないことも対策が遅れたようである。

生魚を食べた後の腹痛には、内視鏡が整った医院での診察をお勧めします。　　(安田)

びわこ彦根広報板

〔５月の活動記録〕

時間外預託点数　６点　（１人）
奉仕活動点数　　３点　（３人）

〔運営委員会・月例会〕

実施　　６月　６日（火）ＰＭ１：３０～
予定　　７月　４日（火）ＰＭ１：３０～

〔５月度の経過報告〕

*宅老所の開催実績
おしゃべり４回２０名　パソコン０回
卓球７回３５名　　読書７人７冊
チビッコサロン　９組１９名

〔助け合い〕　０件

〔福祉調査センターの活動〕

実施　　６月　２件（外部評価）
予定　　７月　０件（外部評価）

〔連絡事項〕

・毎月、第Ｉ火耀日 PM1；30～**コンキ体操**を行います。８月のみ、第二火曜日です。参加をよろしくお願いします。

・第１２回定期総会を７月１１日（第二火曜）ＰＭ１：３０～行います。総会の結果は、来月の応報でお知らせします。

・おしゃべりサロン、卓球サロンは、参加された方からの利用料が今までは無料でした。
・また、車での参加者が激減しましたので平和堂銀座店への月極めの駐車料を払っていませんでしたが、参加者が増加してきたので支払いを検討中です。