

## 生食用鮮魚介類を取り扱う事業者の皆様へ

近年、アニサキスという寄生虫を原因とする食中毒が多発しています。飲食店や魚介類販売施設で生食用鮮魚介類を取り扱うとき(刺身等の調理)には、アニサキス食中毒対策をしましょう！冷凍処理や目視確認の徹底が対策のポイントとなります。

食品衛生管理ファイル（裏面参照）や手引書と合わせて、お店の衛生管理計画を立てる際の参考としてください。

### 衛生管理のポイント

#### 【確実な対策】

- 冷凍する（中心部が-20℃で24時間以上）
- 加熱する（70℃以上で加熱。60℃の場合は1分間以上加熱）

#### 【リスクを下げる対策】

- 新鮮な魚介類を選んで仕入れる。
- 鮮魚を丸ごと仕入れたら、速やかに内臓を取り除き、保冷する。
- 目視でよく確認し、虫体を除去する。



図 マダラの内臓に寄生したアニサキス

写真：健康安全研究センター



丸まっていることが多い



筋肉内部に入っていた場合は目視確認が困難なことも・・・

#### 【その他注意点】

- 魚介類の内臓を生で提供しない。
- アニサキス寄生のリスクが高い魚種（サバ、サンマ、アジ、イワシ、ヒラメ、サケ、カツオ、イカ等）に注意する。



**冷凍処理していない  
「生の魚」には、特に注意する！！**

### 参考情報

- 一般的な料理で使う程度の食酢や醤油、わさびではアニサキスは死滅しない。
- 飼育状況等によっては、養殖魚であってもアニサキスが寄生しているおそれがある。

衛生管理計画の作成例は、裏面 ⇒

# 衛生管理計画の作成例(東京都の「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

## 重要管理のポイント

調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的に示したものです。

こちらの作成例はあくまで参考です。  
施設に合わせた計画の作成、実行に努めましょう。

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆  他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、 メンマ、ナルト	刺身 (別項目)	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ 加熱後直ちに提供されるもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼  ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、 シュウマイ、 ロールキャベツ		<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
	揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、 フライ各種(とんかつ、 メンチカツ、エビフライ、 カキフライ、コロッケ)		<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する
生食用 鮮魚介類 の取り扱い (アニサキス 対策)		刺身 (冷凍処理されて いないもの)	<input type="checkbox"/> 冷凍(-20℃、24時間以上)する <input checked="" type="checkbox"/> 鮮度の良いものを仕入れる <input checked="" type="checkbox"/> 速やかに内臓を取り除く <input checked="" type="checkbox"/> 虫体を目視で確認する <input type="checkbox"/> その他( )

## 問題があった場合の対応方法

廃棄する   
  再加熱する   
 第1グループの場合は加熱用に使う   
 その他( )



## 「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資材で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。  
東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。

**食品衛生の窓 HACCP取組支援**

**検索**

問合せ先 食品事業者のHACCP取組に関する  
ご相談やお問い合わせは、お近くの保健所へ

令和5年10月作成