

急速冷凍機を活用した 食中毒対策事例集



アニサキス対策

■アニサキスとは？

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。

その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

刺身や寿司を好む日本では、生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が年間推計7,000件以上も発生しています。

症状は、腹痛・悪心・嘔吐、ひどい場合には吐血する事もあり、飲食店・販売店・調理施設は万全の対策を行う必要があります。

■アニサキスの予防方法

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

魚の内臓を生で提供しない。

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

加熱（中心温度が60℃で1分）

冷凍（中心温度が-20℃で24時間以上、もしくは中心温度-35℃で20時間）

■液体凍結機でのアニサキス対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を-35℃に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も安全に美味しい生魚の

提供が可能です。



ザルコシスティス・フェアリー対策

■ザルコシスティス・フェアリーとは？

幅0.5から1mm、長いものは1cmに達する原虫類。

馬を中間宿主、イヌを終宿主とする。

症状は喫食数時間後に下痢や嘔吐などの食中毒症状で、予後は良い。

馬肉だけでなく、近年流行しているジビエの「シカ」にも、ザルコシスティス・フェアリーが原因の食中毒が発生するリスクがあります。

■ザルコシスティス・フェアリーの予防方法

加熱（中心温度が70℃で15分間もしくは100℃で5分間）

冷凍（中心温度が-20℃で48時間以上、もしくは-30℃で18時間以上）

■液体凍結機でのザルコシスティス・フェアリー対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を-35℃に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も安全に美味しい馬肉・ジビエ肉の提供が可能です。



クドア・セプテンpunkタータ対策

■クドア・セプテンpunkタータとは？

Kudoa septempunctata（以下、「クドア」という。）は、ヒラメの筋肉中に寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。

クドアによって起こされる食中毒は、8月から増加して9月と10月に多い傾向があります。

症状は吐き気、嘔吐、下痢で、飲食店・販売店・調理施設は万全の対策を行う必要があります。

■クドア・セプテンpunkタータの予防方法

加熱（中心温度が75℃で5分）

冷凍（中心温度が-20℃で4時間以上）

■液体凍結機でのクドア対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を-35℃に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も安全に美味しいヒラメの提供が可能です。



シュードテラノーバ対策

■シュードテラノーバとは？

魚の食中毒といえばアニサキスですが、アンコウ、タラ、オヒョウ、イカ、メヌケ、ホッケなどを加熱不十分で蝕した場合、シュードテラノーバという寄生虫による食中毒に罹患する場合があります。

症状はアニサキス症の激しい腹痛や吐き気、おう吐、じんましんなど。

寄生している主な魚介類：アンコウ、タラ、オヒョウ、イカ、メヌケ、ホッケ、マンボウなど。

■シュードテラノーバの予防方法

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

魚の内臓を生で提供しない。

目視で確認して、シュードテラノーバ虫を除去する。

加熱（中心温度が60℃で1分）

冷凍（中心温度が-20℃で24時間以上、もしくは-35℃で20時間）

■液体凍結機でのシュードテラノーバ対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を-35℃に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も

安全に美味しい生魚の提供が可能です。



日本海裂頭条虫対策

■日本海裂頭条虫とは？

別名「サナダムシ」として知られる条虫類。

幼虫：体長2～3cm、白色

成虫：体長5～10m、体幅15～20mm、淡いベージュ色

寄生している主な魚介類：サケ・マス（サクラマス）

症状は下痢、腹部膨満感などの軽度の消化器症状。

■日本海裂頭条虫の予防方法

サケ・マス類の生食を控える

冷凍（中心温度が -20°C で24時間以上）

■液体凍結機での日本海裂頭条虫対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を -35°C に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も安全に美味しいサケ・マスの提供が可能です。



旋尾線虫対策

■旋尾線虫とは？

体長は1cm×0.1mmの線虫の一種。

寄生している主な魚介類：ホタルイカ、スケトウダラ、ハタハタ、スルメイカ
なかでもホタルイカの生食により感染する確率が高く、ホタルイカへの寄生率は約3%とされています。

症状は腸閉塞症もしくは皮膚爬行症で、飲食店・販売店・調理施設は万全の対策を行う必要があります。

■旋尾線虫の予防方法

ホタルイカの「踊り食い」の提供をしない。

魚の内臓を生で提供しない。

加熱する。

冷凍（中心温度 -30°C で4日間以上、もしくは -35°C で15時間以上、または -40°C で40分以上）

■液体凍結機での旋尾線虫対策

当社が開発した液体凍結機『リジョイスフリーザー』は、真空包装した食品を -35°C に冷却されたアルコール液槽に浸漬し凍結する液体急速凍結機です。

緩慢冷凍すると解凍の品質が落ちてしまいますが、

弊社機械であれば解凍後も安全に

美味しいイカ・タラの提供が可能です。



■参照

厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

東京都福祉保健局 食品衛生の窓

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/>



米田工機株式会社

【本社】

〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1

TEL:078-994-2900 FAX:078-994-2903

【横浜営業所】

〒177-0052 東京都練馬区関町東1-27-7

TEL:03-5903-7555

ホームページ：<http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/>

