

ベルデの つきがた グラフィティ



作
SのAて3う

今年も暑い夏がやってきました。コロナも一段落で楽しい夏になりそうですね。

そこで、ノロウイルスや大腸菌による食中毒には、気をつけようというお話です。中でも最近では、アニサキスによる食中毒が増えているようで、冷凍・加熱が不十分な状態のサバやアジ、イカなど海産魚介類に潜む寄生虫アニサキスが、食中毒を引き起こすことがあるというのです。

通常アニサキスの幼虫は、主に魚の内臓に寄生していますが、魚の鮮度が落ちると、私たちが口にすると筋肉内に移動してくるそうです。-20℃で24時間 または 中心温度 60℃で1分の加熱 でアニサキスの幼虫は死滅します。なってしまったら相当痛いようなので、かしこい予防をこころがけましょう。

「酢やワサビで食べれば大丈夫！」という人もいますが、それはウソですからね。