

アニサキスに気を付けよう！

制作：横浜市立横浜総合高校の生徒たち

アニサキスの怖さを知らない!?

横総生へのアンケート結果を元に分かったこと

- ①アニサキスの言葉を聞いたことがある人が多い → 約97%がアニサキスを知っている
- ②アニサキスの具体的な症状を知っている人は少ない → 約68%がアニサキスの具体的な症状を知らない → アニサキスの怖さを知らない人が多い



アニサキスの対策方法3選!

加熱方法

60℃以上の熱で1分以上加熱すると死滅します

保存方法

低温には比較的強いので冷蔵庫に入れておいた程度では生き残っています。冷凍庫に入れマイナス20度以下で24時間以上冷凍することで死滅します

除去方法

アニサキスは目視で確認できる寄生虫のため、調理中にとることかできます。

★ピンセットなどで取れる!

アニサキスについてもっと知りたい方はこちらのQRコードへ!
(横浜市ホームページ)

