

あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

寄生虫に気をつけよう

近年、生の食品や輸入食品・自然食品の摂取、海外旅行の増加やペットブームなどの影響で寄生虫による食中毒が増えてきているといわれています。

寄生虫ってどんな虫？

寄生虫とはヒトや動物の表面もしくは体内で栄養をとり生活している生き物のこと。生肉・魚介類・野菜・井戸水にも潜んでいる場合があります。



寄生虫が潜んだ食品を食べると…

食べてから約1～10時間後に腹痛・下痢・吐き気などを引き起こします。

※症状が軽く気づきにくい寄生虫もいます



衛生状態が悪くなかった時代は今より寄生虫による食中毒が多かったんだって

主な寄生虫の種類・特徴

アニサキス

体長2～3cm程度、半透明で白い

【原因となる食品】

イカ・サバ・サケなどの生食、刺身



クドア・セブテンpunkタータ

肉眼では見えないほど小さい

【原因となる食品】

ヒラメの生食、刺身



ザルコシスティス・フェアリー

体長0.5～1mm程度

【原因となる食品】

馬肉（馬刺し）



※上記の食品に必ず潜んでいるわけではありません

寄生虫による食中毒を防ぐには

肉や魚などは十分に加熱する



生野菜などはよく洗う



-20℃で48時間以上冷凍する(※)



手指や調理器具は調理中こまめに洗う



(※)一部長時間生存する寄生虫もいます

組合員さんの声 Q & A

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします！

Q アボカドを切ったら、ヘタ側の果肉が黒くなっていました…。カビでしょうか？

A アボカドはヘタ側から熟します。熟度が進むと皮と果肉の間にできた隙間から空気が入り、ポリフェノールと反応して黒く変色します。生協では物流センターにて検品を行っていますが、お届けまでに熟しすぎてしまったものと思われます。交換などの対応をいたしますので、お手数ですが配送担当者まで申し出ください。



あんあんくん 第67話 注意！テイクアウト品の食中毒

