

アニサキス類による急性食中毒を予防し、 魚をおいしく食べよう！



アニサキス類による急性食中毒を怖がらないで！

アニサキス類は、高温でも低温でも少しの傷でも死滅するととても弱い寄生虫です。
必要以上に怖がりすぎずに、できる限りの対策をして、これからも魚を美味しく食べましょう。