

## 記者発表資料

福岡県保健医療介護部	
生活衛生課 食品衛生係	
荒牧・村田	
内線	3074・3077
ダイヤル	643-3280

次のとおり食中毒が発生したので発表します。

## 1 事件の探知

令和元年5月27日（月）、遠賀郡内の医療機関から、食中毒様症状を呈している患者を診察し、アニサキス症と診断した旨、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に届出があった。

## 2 概要

同事務所の調査によると、5月26日（日）に遠賀郡内のスーパーで購入したアジにぎり寿司とヤリイカ刺身を同日20時頃から自宅で喫食した1名が、食中毒様症状を呈し、医療機関においてアニサキス虫体が摘出されていることが判明した。

また、アジにぎり寿司のネタ及びヤリイカ刺身は、同店舗内の魚介類販売施設において刺身に加工されたものであり、加工されたアジの刺身は同店舗内の飲食店において、にぎり寿司に調理され販売されたものであった。

同事務所は、患者からアニサキス虫体が摘出されていること及び疫学調査から、本件を食中毒と断定した。

## 3 発生日時

令和元年5月27日（月）1時頃

## 4 摂食者数

1名

## 5 症状

腹痛

## 6 有症者数

1名（70代男性）

医療機関を受診しているが、入院はしていない。

重篤な症状は呈しておらず、すでに回復している。

## 7 原因施設、原因食品、病因物質

## (1) 原因施設

屋号：〇〇〇〇

業種：魚介類販売業

営業者：〇〇〇〇

所在地：福岡県おんがぐん遠賀郡

## (2) 原因食品：アジ刺身またはヤリイカ刺身

## (3) 病因物質：アニサキス

## 8 措置

営業停止：1日間（5月28日）

## 9 その他

（参考）県下における食中毒の発生状況（5月28日現在。調査中の事件を除く）

区分	2019年		2018年（同時期）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	2	9	5	239
北九州市	4	4	4	70
福岡市	5	40	9	54
久留米市	1	11	0	0
大牟田市	0	0	0	0
計	12	64	18	363

# アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

## アニサキスの特徴

- ◆寄生虫（線虫類）
- ◆約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類  
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



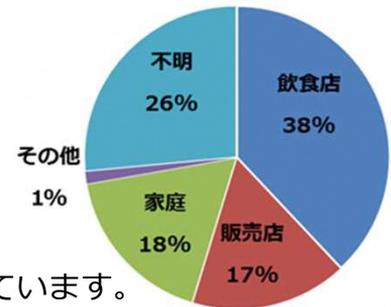
## 食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、

- ◆数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。  
→ 急性胃アニサキス症
- ◆十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。  
→ 急性腸アニサキス症

## 食中毒発生状況

- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。



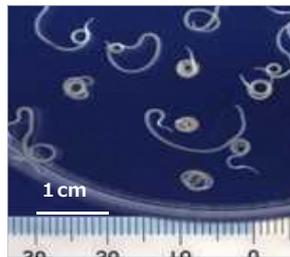
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※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。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆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。



提供：東京都健康安全研究センター

サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

さらに、**冷凍・加熱**が有効！

- ◆冷凍する。（-20℃で24時間以上）
- ◆加熱する。（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>