



(令和5年度のシンポジウムの様子)

令和6年8月21日

生活衛生課
 直通：092-643-3280
 内線：3074
 担当：対馬

食中毒予防シンポジウムを開催します ～魚介類による食中毒が急増！～

近年、魚介類を原因食品とする食中毒が多く発生しています。特に、「アニサキス」という魚介類に寄生する寄生虫による食中毒が増加しています。

これを受け、県では、魚介類を原因食品とする食中毒の予防方法に関するシンポジウムを開催します。

★ 食中毒予防シンポジウム（別紙参照） ※申込不要。入場料無料。

- 日時：8月28日（水） 13：20～16：00
- 場所：イイツカコスモスコモン（飯塚市飯塚14番66号）
- プログラム：
 - [基調講演] 魚介類を原因食品とする食中毒
 - [パネルディスカッション] 消費者・事業者・専門家・行政の関係者による意見交換

★ 魚介類による食中毒について

(1) 主な原因物質と症状及び予防方法

- アニサキス
 - 症 状：みぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐など。
 - 予防方法：冷凍（-20℃で24時間以上）、加熱（70℃以上、または60℃なら1分）など。
- ヒスタミン
 - 症 状：食べた直後から1時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんましん、発熱など。
 - 予防方法：原材料から最終製品の喫食までの一貫した温度管理。

(2) アニサキスによる食中毒の発生状況

○ 全国におけるアニサキスによる食中毒の発生件数

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
総数	976	1202	1139	1014	1330	1061	887	717	962	1021
アニサキス	79	127	124	230	468	328	386	344	566	432

(出典)厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

○ 福岡県におけるアニサキスによる食中毒の発生件数

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
総数	26	42	48	39	60	47	31	28	81	87
アニサキス	0	4	10	8	18	17	7	11	53	51

手洗いで大丈夫？

防ごう！^{ギョ カイ ルイ}魚介類による食中毒



日々の食卓に欠かせない魚介類が原因で起こる食中毒があります。

ご自身の健康のため、大切なご家族の健康のため、魚介類による食中毒の正しい予防法について一緒に考えてみませんか？

講演内容

1. 基調講演 (50分程度)

「魚介類を原因食品とする食中毒」

講師：竹本 浩子 氏（粕屋保健福祉事務所 参事兼保健衛生課長）

2. パネルディスカッション (80分程度)

消費者・事業者・専門家・行政の関係者によるパネルディスカッション

8 / 28 (水)

13:20～16:00 (開場13:00)

イヅカコスモスコモン

中ホール (飯塚市飯塚14番66号)

【公共交通機関でのアクセス】

■電車：JR飯塚駅から徒歩15分 ■バス：飯塚バスターミナルから徒歩10分



主催 福岡県・公益社団法人福岡県食品衛生協会

問い合わせ先 福岡県保健医療介護部生活衛生課 (TEL 092-643-3280)

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



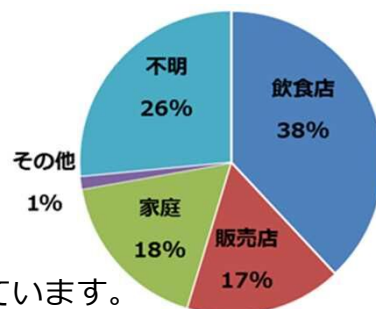
食中毒の症状

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。



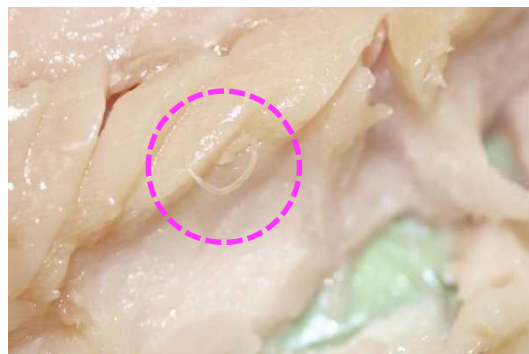
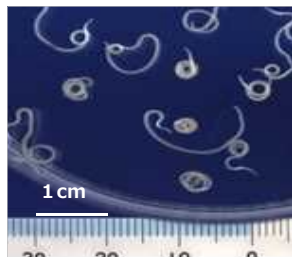
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆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。