

記者発表資料

担当課： 生活衛生課
電話： 092-643-3280(内線3074)
担当： 対馬

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6年12月3日（火）、行橋市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、アニサキス症と診断した旨、京築保健福祉環境事務所に届出があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、友人が釣ったサバを12月2日（月）に自宅で調理し、刺身として喫食した同居家族2名のうち1名が、翌日8時頃から食中毒様症状を呈し、医療機関にてアニサキス虫体が摘出されていることが判明した。

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

判明分：令和6年12月3日（火）8時00分頃

4 摂食者数

判明分：2名

5 症状

判明分：腹痛

6 有症者数

判明分：1名（80代女性）

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、回復している。

7 原因施設、原因食品、病因物質

（1）原因施設：家庭

（2）原因食品：サバの刺身

（3）病因物質：アニサキス

8 その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（12月4日現在。調査中の事件を除く）

区分	2024年		2023年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	13	128	22	80
北九州市	12	72	4	21
福岡市	28	249	59	667
久留米市	0	0	2	11
計	53	449	87	779

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



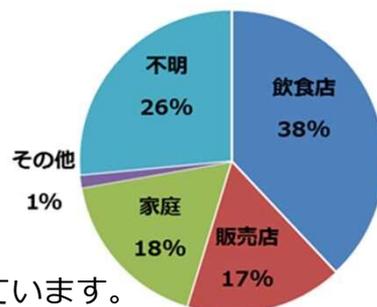
食中毒の症状

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。



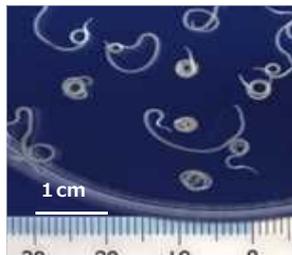
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆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。

予
防
方
法

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>