

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7年1月30日（木）、糸島市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、糸島保健福祉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、1月28日（火）20時頃に糸島市内の飲食店でごまサバ等を喫食した家族2名のうち1名が、翌日2時頃から腹痛の症状を呈し、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、調査を進めている。

3 発生日時

令和7年1月29日（水）2時00分頃

4 摂食者数

2名

5 症状

腹痛

6 有症者数

1名（60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、回復している。

7 原因施設、原因食品、病因物質

（1）原因施設：調査中

（2）原因食品：調査中

（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（1月31日現在。調査中の事件を除く）

区分	2025年		2024年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	0	0	18	146
北九州市	0	0	12	75
福岡市	0	0	37	278
久留米市	0	0	0	0
計	0	0	67	499

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



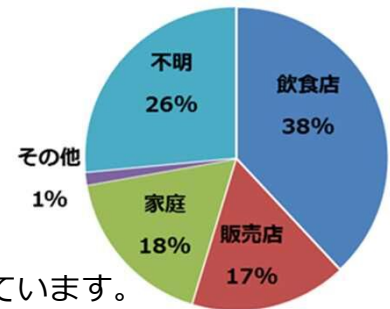
食中毒の症状

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。



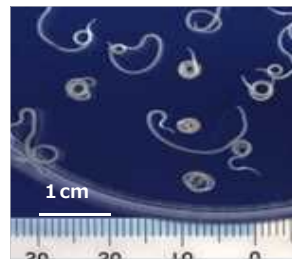
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆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>