

食中毒事件発生情報 第3号

アニサキス食中毒が発生しています！

昨年食中毒事件
発生件数 **1位**

令和5年 病因物質別食中毒発生状況

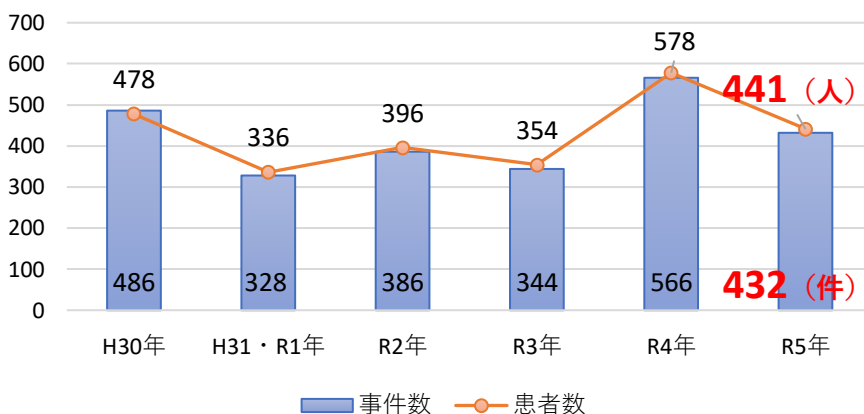
**今年はずでに全国で
98件発生しています**

厚生労働省令和6年食中毒発生事例 R6.6.11時点

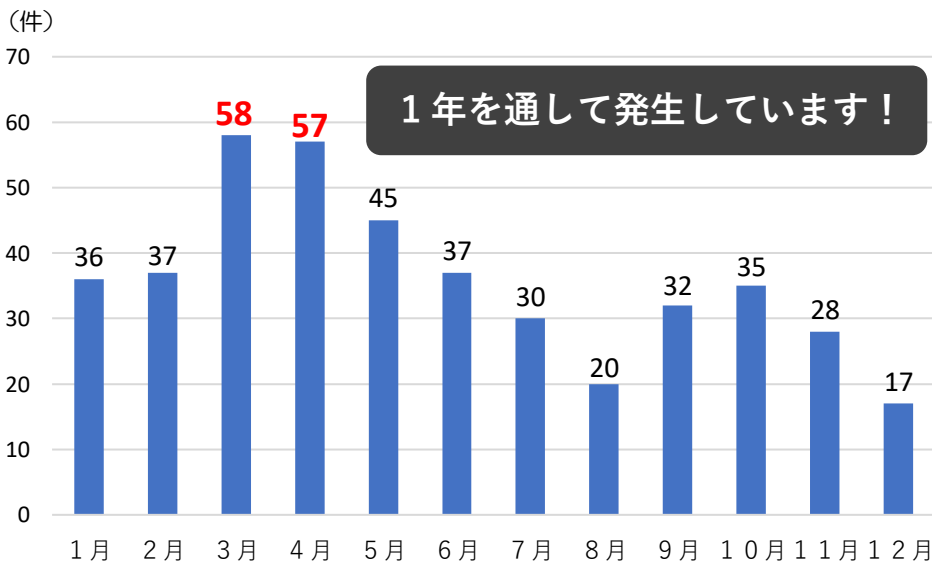
※広島市でも令和5年に3件発生

■アニサキス食中毒の発生状況の推移

年別の発生状況（全国）



■令和5年の月別発生状況（事件数）



■広島市での発生事例

- 【事例1】さば棒寿司による食中毒**
 原因施設 飲食店 患者数 1名
 原因食品 さば棒寿司
 ※冷凍の丸さばの在庫が切れ、冷蔵の生サバを使用（冷凍加熱処理なし）
- 【事例2】スーパーでの食中毒**
 原因施設 スーパー 患者数 1名
 原因食品 刺身
 ※目視確認、売り場に客用POPの掲示をしていた
- ※行政処分：いずれの施設も営業の一部禁止

■ 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます。



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

あなたのお店は大丈夫ですか？ 

アニサキス食中毒予防のポイント

アニサキスの特徴

- サバ、サンマ、サケ、アジ、イワシ、イカなど、多くの魚介類に寄生している
- 体長は2～3cm、半透明白色の寄生虫
- 丸まって付いていることが多い
- 魚介類の内臓に寄生しているが、魚が死んで時間が経つと内臓から身の部分に移動する
- 体内に入ると、食後数時間～十数時間後にみぞおちの激しい痛み、嘔吐などを発症する



予防方法

鮮度を徹底



新鮮な魚を選ぶ。
魚を丸で購入したら、
すぐに内臓を除去し、冷蔵庫で
保存する

アニサキスは、酢、塩漬け、醤油、
わさびでは死滅しません！

効果なし！



加熱 冷凍



60℃以上で1分以上加熱
-20℃で24時間以上冷凍

目視で除去



- ・魚の処理は、明るい場所で
- ・アニサキスがいたら取り除く
- ・内臓に多数いたら刺身など
生食用に使用しない