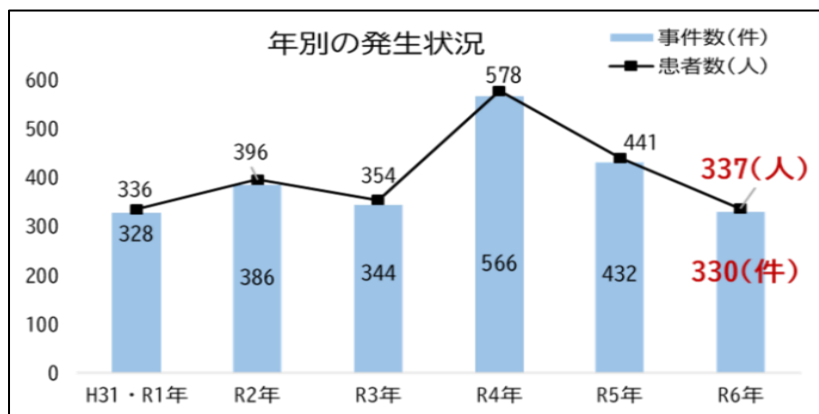


見逃すな！その1匹が命とり

すばやい内臓除去で 防衛せよ！

～アニサキス食中毒～

アニサキスによる食中毒の発生状況（国内）



国内の年間食中毒事件数 5年連続 第1位 🏆

地球温暖化による海水の暖流の北上、冷凍技術の向上によるチルド（0～3℃）での広域流通などにより、アニサキスによる食中毒は、産地や季節に関係なく発生しています。予防のポイントをおさえて、しっかり対策しましょう！

■ 広島市の発生事例 📍 2年ぶりに広島市で発生

発生日：令和7年10月19日

原因施設：飲食店（寿司店）

概要：寿司店で食事をした1グループ2人中1人が嘔気、胃痛、胃の張りを発症。

医療機関を受診し、患者からアニサキス虫体が摘出された。

原因食品：生さんまの握り、サーモン軍艦（いずれも冷凍や加熱の処理なし）

★当該店では裏面の予防のポイントを徹底した対応策をとることとし、生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理及び販売を再開しました。

■ 令和7年に国内で発生したアニサキス食中毒の事例（一部掲載）

発生日	発生場所	原因施設	概要	原因食品
5/28	横浜市	魚介類販売店	購入した刺身（アジ、サーモン）を1人で喫食し、腹痛、吐き気等を発症。医療機関を受診し、患者からアニサキス虫体が摘出された。	アジの刺身（推定） 
9/8	群馬県 富岡市	販売店（スーパー）	購入したヒラメの刺身を1人で喫食し、腹痛、吐き気を発症。医療機関を受診し、患者からアニサキス虫体が摘出された。	ヒラメの刺身

◎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。



状況を調査中であったり、患者数などが変わっ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〕—— (N-25-5)

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
- 丸まってつ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



アニサキスによる食中毒の予防のポイント

すばやい 内臓除去



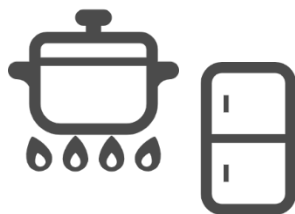
新鮮な魚を選ぶ。
魚を丸体で購入したら、
すぐに内臓を除去する

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



※波長 365nm ブラックライト照射で効率化！

魚を処理する際に目視で確認。
アニサキスがいたら取り除く。
内臓に多数いたときは、刺身
などの生食用に使用しない