

食中毒速報

2023 September

9月号

※経営者の方・衛生管理者・調理場責任者にお渡しください。

『食中毒速報』は、全国各地で起こっている食中毒の実態を全国紙から検索し提供するサービスです。選定記事は、特に皆様に関係のあるホテル・旅館・飲食店にターゲットを絞っています。全国各地では毎日どこかで食中毒が起こっているというのが現状です。館内の啓発活動にご利用いただき、不明な点がございましたら御連絡下さい。

指導員コラム

清秋の候、いかがお過ごしでしょうか。8月～9月中旬頃まで暑かったためか、今回はカンピロバクター、ノロウイルス、病原性大腸菌、ウェルシュ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌など、種々の食中毒報道がみられました。

最近ようやく涼しくなっていますが、油断はできません。調理場の冷房を切るかどうかは、体感温度ではなく、温度計（温度 25℃以下・湿度 80%以下）と相談して決めるようにお願いします。

今月のトピック

流しそうめん、湧き水による食中毒

今月はサルモネラ食中毒によって 80 代の方が亡くなるなど、大きな食品事故の報道がありました。その中で「流しそうめん」による食中毒についてピックアップします。

◆流しそうめんで食中毒 湧き水が原因と推定 石川県

夏季限定で営業する流しそうめん店で 100 名以上が発症する食中毒が発生しました。コロナ禍を経て 4 年ぶりの営業だったそうですが、残念ながら損害賠償の支払い完了後に廃業予定の事態となっています。

そうめんを取る箸と食べる用の箸は分けるよう指導していたようですが、麺を流すための「湧き水」からカンピロバクターが検出されています。主な問題点は、7 月の豪雨で湧き水の検査ができずに営業開始したと見られています。

飲食店で湧き水・井戸水を使用するときは検査が義務付けられていますが、豪雨の後は特に水系が乱れている可能性があるので注意が必要です。湧き水や井戸水をご利用の施設では、ご注意ください。



感じる安心から、見える安心へ。それが検査です。

自主検査センター
COMPANY

〒820-0053

福岡県飯塚市伊岐須482-41

Tel 0948-26-1818

Fax 0948-26-1819

www.hinkan.co.jp

info@hinkan.co.jp

【発生食中毒概要】

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
北海道	札幌市	飲食店	にくざわ。	で肉や枝豆など	カンピロバクター	21~27歳	7	7	不明	0	下痢や腹痛などの症状	3日間営業停止	
神奈川	横浜市	介護施設	花珠の家 つるみ	給食	ウエルシュ	50~100歳	不明	17	8	0	下痢の症状	不明	
神奈川	海老名市	飲食店	不明	刺身(サンマ、トビウオ等)	アニサキス	不明	1	1	1	0	腹痛	2日間営業停止	
石川	津幡町	飲食店	大滝観光 流しそうめん	流しそうめん	カンピロバクター	2歳50代	不明	500(調査中)	不明	0	下痢や発熱腹痛などの症状	3日間の営業停止処分	1
福井	福井市	ホテル	日本料理 橘	料理	ノロウイルス	20~70代	不明	13	不明	0	腹痛や発熱などの症状	2日間の営業停止	
山梨	大里町	飲食店	加賀本店	刺し身やふぐの皮など	ウエルシュ	60歳代	6	6	4	0	下痢や腹痛の症状	3日間の営業停止	
長野	長野市	飲食店	食彩や 魚太郎	シメサバ(推定)	アニサキス	20歳代	2	1	不明	0	腹痛	1日間営業停止	2
三重	津市 美杉町	ホテル	美杉リゾート ホテル ANNEX	朝食	黄色ブドウ球菌	4~61歳	63	18	不明	0	下痢や発熱などの症状	営業禁止処分	3
三重	津市	飲食店	食道園	焼き肉などの食事	大腸菌	13~73歳	24	10	不明	0	下痢や発熱	営業禁止	4
兵庫	神戸市 東尻池	飲食店	牛車	食事	大腸菌	8~58歳	不明	9	3	0	下痢や腹痛などの症状	3日間営業停止	

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
	町												
和歌山	白浜町	飲食店	はま乃	提供した弁当	サルモネラ	5歳~80歳代	380	113	不明	1	下痢や腹痛発熱の症状	10日間の営業停止	5
島根	西ノ島町	飲食店	海遊園鶴丸	調査中	調査中	30~70歳代	不明	13	不明	0	下痢、嘔吐、発熱、倦怠感等	4日間営業停止	
香川	香川市	飲食店	居酒屋のろし	鳥肝刺しや鳥タタキ鳥ユッケなど	カンピロバクター	18~60歳	不明	4	2	0	下痢や腹痛などの症状	3日間営業停止	
熊本	西原村	飲食店	鶏心	鶏肉料理	カンピロバクター	10~20歳	7	不明	不明	0	腹痛、下痢、発熱など	3日間営業停止	
熊本	熊本市	飲食店	不明	食事(魚介類含む)	アニサキス	50代	2	1	1	0	発疹や腹痛など	1日間営業停止	6
沖縄	沖縄市	飲食店	不明	弁当	黄色ブドウ球菌	不明	不明	4	不明	0	嘔吐、下痢など	2日間営業停止	

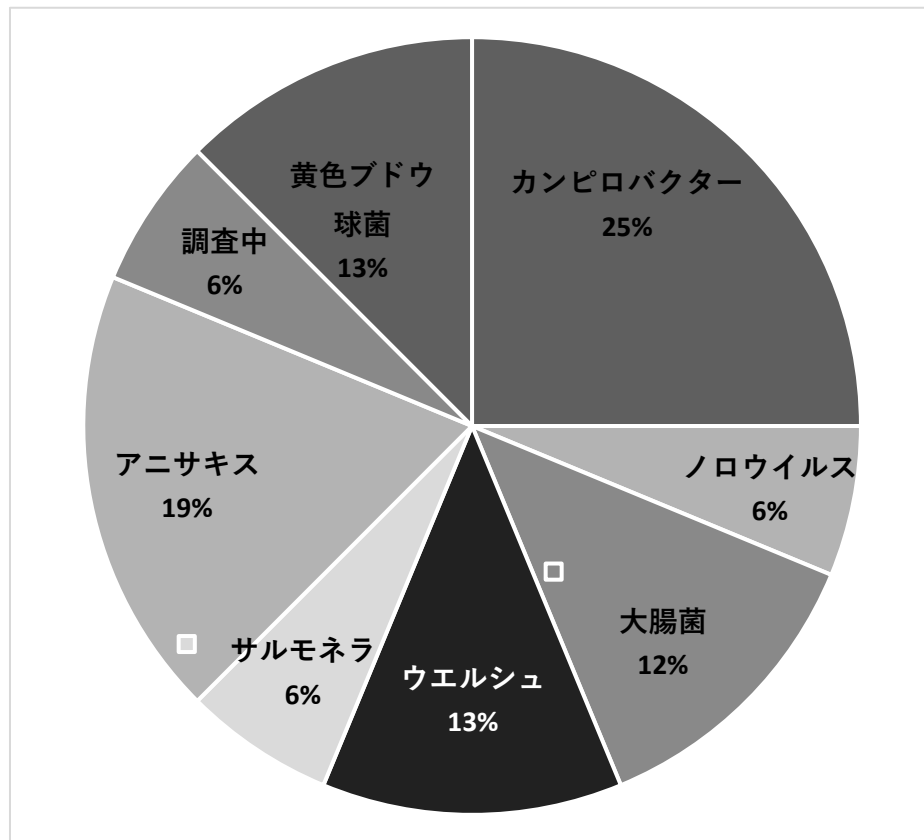
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	ウエルシュ	カンピロバクター	サルモネラ	ノロウイルス	黄色ブドウ球菌	大腸菌	調査中	総計
北海道			1						1
神奈川	1	1							2
石川			1						1
福井					1				1
山梨		1							1
長野	1								1
三重						1	1		2
兵庫							1		1
和歌山				1					1
島根								1	1
香川			1						1
熊本	1		1						2
沖縄						1			1
	3	2	4	1	1	2	2	1	16

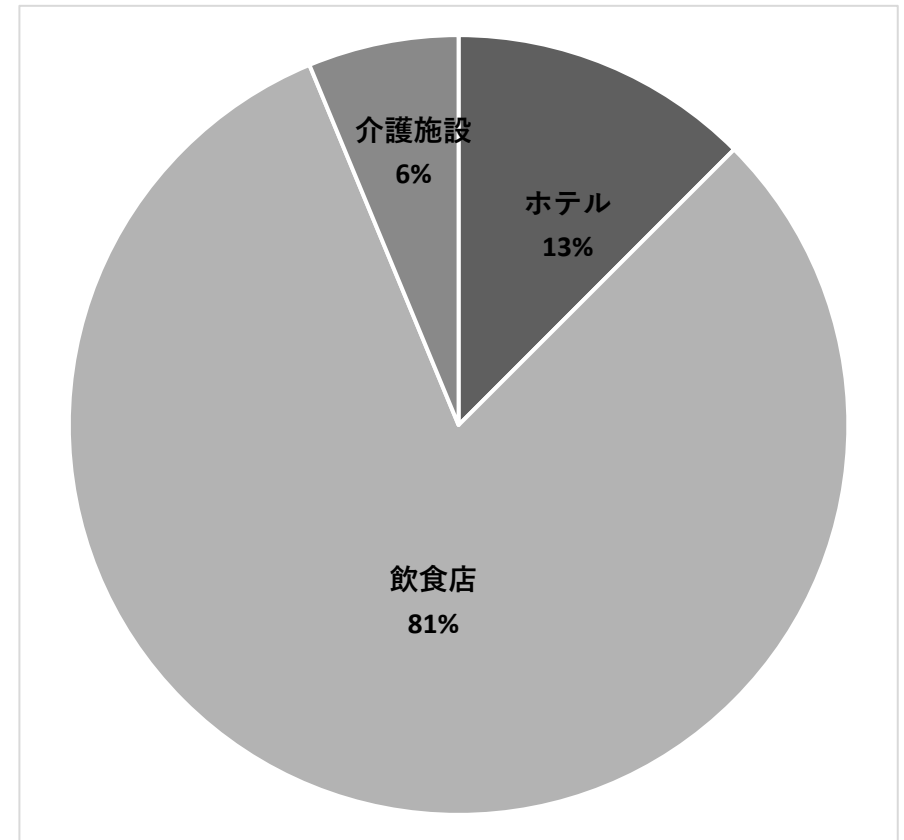
【原因施設別】

施設分類	アニサキス	ウエルシュ	カンピロバクター	サルモネラ	ノロウイルス	黄色ブドウ球菌	大腸菌	調査中	総計
ホテル					1	1			2
飲食店	3	1	4	1		1	2	1	13
介護施設		1							1
総計	3	2	4	1	1	2	2	1	16

【原因物質別】



【原因施設割合】



飲食店等の営業施設で井戸水、湧き水等を
飲用に適する水として使用されている方へ

飲食店等の営業施設で井戸水、湧き水、山水等を飲用に適する水として使用する場合には、食品衛生法施行規則別表第17四 使用水等の管理に従って管理する必要があります。

特に、以下の内容については、あらためてご確認のうえ、引き続き適切な管理を実施してください。

1. 年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度検査すること。
2. 水質検査の結果、飲用に適する水でないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
3. 殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その結果を記録すること。
4. 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

(参考)

＜食品衛生法施行規則別表第17（食品衛生法施行規則第66条の2第1項関係）＞

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあっては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあっては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

長野市（保健福祉部）プレスリリース

令和5年9月1日

市内飲食店でアニサキスによる食中毒が発生しました

長野市内の飲食店で、海産魚介類の生食により、アニサキスを原因とした食中毒が発生しました。

患者は1名で現在は快復しています。

【事件の探知】

令和5年8月31日（木）午後4時30分頃、長野県健康福祉部食品・生活衛生課から「8月31日午後0時30分頃、医療機関より食中毒患者等届出票をFAXで長野保健所が受信し、患者の喫食調査から8月29日に長野市内の飲食店で喫食した食事が疑われる」旨の連絡がありました。

【長野市保健所による調査結果概要】

- 8月29日午後8時頃、患者と知人1名が長野市内の飲食店で喫食し、うち1人が、8月30日午前7時頃に腹痛を呈し、8月31日午前9時30分頃、須坂市内の医療機関を受診しました。
- 患者が、発症3日以内に喫食した生魚は、当該店で提供されたシメサバとマグロの刺身のみで、サバは流通・調理工程で冷凍処理されていませんでした。
- 症状は、アニサキスによるものと一致していました。
- 患者を診察した医師から、アニサキスを原因とする食中毒の届出がありました。
- 以上から「アニサキス」による飲食店での食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和5年8月30日（水）午前7時頃
	患者症状	腹痛
	発生場所	長野市
	発症者数及び喫食者数	発症者数／喫食者数 1名／2名 （患者）女性1名、20歳代
	受診医療機関数	1か所
原因施設	施設名	食彩や 魚太郎
	営業所所在地	長野市北石堂町1379-4 2F
	営業者氏名	小林 秀明
	営業許可業種	飲食店営業
病因物質	アニサキス	
原因食品	シメサバ（推定）	
措置	令和5年9月1日（金）の1日間の営業停止	

【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）

（令和5年9月1日現在）

令和5年度発生状況	3件	30名
令和4年度同期	0件	0名

アニサキスによる食中毒とは

[特 徴]

主に海産魚類を生食後、その魚類に寄生するアニサキス属線虫が胃腸に穿孔することなどにより起こる食中毒です。

- ①胃アニサキス症：アニサキスが胃壁を障害し、嘔吐、激しい胃の痛み等の症状をおこす。
- ②腸アニサキス症：アニサキスが腸壁を障害し、嘔吐、下腹部の激しい痛み等の症状をおこす。

[症 状]

アニサキス症は、海産魚類を生食後、1～36 時間（多くは 8 時間以内）の潜伏期間を経た後、胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐などを引き起こします。また、血圧下降、呼吸不全、意識喪失などのアレルギー症状を起こすこともあります。胃腸からアニサキスの虫体を摘出すれば、症状は治まりますが、まれに胃腸を貫通して胃以外の器官に寄生をすることもあります。

[予防方法]

- ①刺身を購入する際は、冷凍処理（－20℃以下で 24 時間以上）されたものを選びましょう。
- ②鮮度良好な海産魚介類の筋肉内にアニサキスが寄生している例も確認されています。加工処理されていない魚を 1 尾単位で購入した際は、十分加熱してから食べましょう。

[その他]

- ①海産魚類を生食後、胃腸症状を呈した場合には、アニサキス症やその他の食中毒の可能性もあるため、早めに医療機関に受診してください。
- ②お酢、醤油、ワサビなどの調味料ではアニサキスを駆虫できませんので注意しましょう。

ながのご縁を



信都・長野市

保健福祉部長野市保健所食品生活衛生課

（課長）大河内 雅彦

（担当）関口 徳之

電話：直通 026-226-9970 FAX：026-226-9981

E-mail：h-seikatu@city.nagano.lg.jp

ブドウ球菌食中毒

○特徴・・・人の皮膚、鼻腔、喉頭などにいる細菌

ブドウ球菌は自然界に広く分布しており、健康な人の皮膚、鼻腔、喉頭などにもいます。また、化膿菌としても知られており、手指などの傷口から感染して、化膿巣を形成します。

ブドウ球菌食中毒は、黄色ブドウ球菌に汚染された食品中で産生されたエンテロトキシンという毒素を摂取することにより発生します。

この菌は様々な食品の中で増殖し、産生する毒素は熱に強い性質を持つため、十分な注意が必要です。

- 菌は、人の皮膚、鼻腔、喉頭などに存在します。
- 化膿巣にはこの菌が多く存在しているため、手指に傷がある人や手荒れがひどい人は、直接調理に携わらないよう注意が必要です。
- 作られた毒素は、熱に強く、通常の加熱調理では失活しません。

○原因食品・・・手作りの食品など

ブドウ球菌による食中毒は、おにぎりや寿司、肉、卵、乳などの調理加工品や菓子など、様々な食品が原因となります。

ほとんどの場合、菌は、調理する人の手指を介して食品を汚染します。特に、手や指に傷や湿疹があったり、傷口が化膿している場合には、食品を汚染する可能性が高くなります。

○症状・・・短時間で激しい吐き気など

喫食後、およそ3時間程度で吐き気や激しい嘔吐がおこり、腹痛や下痢も伴いますが、ほとんどが24時間以内に回復します。脱水症状に注意が必要です。

○予防法

- * 手指に傷がある人や手荒れがひどい人は、直接調理に携わらない。
- * 十分に手指を消毒してから調理する。
- * マスク、帽子、使い捨てゴム手袋などを着用して調理する。
- * まな板、包丁、布巾などはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- * 調理後は、なるべく早めに食べる。
- * 食品を室温で長時間放置しない。

令和5年9月1日発表分

1 概要

令和5年8月21日（月）午前10時頃、津市内の医療機関から津保健所へ、受診した患者1名から腸管出血性大腸菌O157が検出されたとの届出がありました。また、同月22日（火）及び28日（月）に他の医療機関から同様の届出がありました。（腸管出血性大腸菌感染症（O157）の発生事例として8月21日、23日、28日にそれぞれ報道資料提供済みです。）

津保健所が調査をしたところ、いずれの患者も8月12日（土）に津市内の同一の飲食店を利用しており、当該施設で喫食した5グループ24名中10名が下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈していることが判明しました。

津保健所は、患者間で共通の食事が他にないこと、複数の患者及び調理従事者から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

なお、有症者は全員回復しています。

2 発病状況

1) 喫食者 24名中 有症者数 10名（入院患者 3名）

2) 有症者の年齢構成 注：（ ）は入院で再掲

	～9歳	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70歳～	不明	計
男		2		1	1			1 (1)		5 (1)
女		1		2 (1)	1		1 (1)			5 (2)

3) 有症者 最低年齢（13歳、男）、最高年齢（73歳、男）

4) 主な症状 下痢（2～9回；水様便、粘液便又は血便）、腹痛、発熱（36.9～38.5℃）

5) 発病日時 令和5年8月14日（月）5時～8月17日（木）15時

3 原因施設

所在地 津市（つし）

業 種 飲食店営業

4 原因食事

1) 令和5年8月12日（土）に提供された昼食及び夕食

2) 主なメニュー：塩タン、ライス、冷麺、キムチ盛合せ、上ロール、ヘレ、チョレギサラダ、ナムル盛合せ等

※原因食品は現在調査中です。

本ページに関する問い合わせ先

三重県 医療保健部 食品安全課 食品衛生班

〒514-8570 津市広明町13番地（本庁4階）

電話番号：059-224-2343 ファクス番号：059-224-2344 メールアドレス：
shokusei@pref.mie.lg.jp

《腸管出血性大腸菌》

○特徴・・・哺乳類、鳥類の腸管内に存在

主に牛など家畜の腸管内に生息しており、赤痢菌と類似の毒素を産生する大腸菌です。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、他に「O26」や「O111」などがあります。

感染力が強く、100個程度でも発病することがあります。下痢以外に、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発することもあります。

○原因食品・・・加熱が不十分な肉など

原因としては、糞便中の菌が肉や野菜、水等を汚染する場合や、汚染を受けた食品や調理器具等からの二次汚染があります。また、動物から人に直接感染する場合や、感染者からの二次感染等があります。

○症状・・・腹痛、下痢（時に血便）、発熱など

潜伏期間は3～8 日程度（平均 3～5 日）で激しい腹痛や水様下痢を起こし、発症して 1～2 日後に血便がみられます。

成人では感染しても症状がないか、あっても軽いことが多いのですが、乳幼児や高齢者の方では重症に至る場合もあり、特に注意が必要です。

重症の場合は、腎臓に害がおよんで尿が出にくくなり、体がむくむようになります。さらにひどくなると尿毒症になり、強いケイレンや意識障害をひき起こすこともあります（溶血性尿毒症症候群）。

○予防法

- *手指はよく洗い、消毒をする。
- *食材はよく洗い、十分に加熱する。（中心温度 75℃で 1 分以上）。
- *まな板、包丁などは食材ごとに使いわけ、よく洗い、殺菌する。
- *定期的に水質検査を実施する。

【参考】

腸管出血性大腸菌感染症にご用心（三重県ホームページ）

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/000120142.pdf>

腸管出血性大腸菌 Q&A（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>

添付資料5

令和5年8月30日	
資料提供	
担当課	環境生活部県民局食品・生活衛生課
担当者	中田、大久保
電話	073-441-2624

田辺保健所管内での食中毒に係る患者の死亡について（第2報）

令和5年8月29日（火）付けで資料提供した食中毒について、田辺保健所管内の患者1名が8月26日（土）に、入院先の医療機関でお亡くなりになりましたのでお知らせします。

1 死亡患者の状況

・田辺保健所管内在住 80歳代 男性

【経過】 8月20日（日） 当該施設で作られた弁当を購入後、自宅で喫食
 8月22日（火） 発症（発熱、腹痛、下痢）、医療機関に緊急搬送され入院
 8月26日（土） 入院先の医療機関で死亡

※亡くなられた患者については、8月30日（水）午前、今回の食中毒の報道を受けて、医療機関から田辺保健所に連絡が入り、新たに患者であることが判明しました。

2 食中毒の原因施設

所在地：西牟婁郡白浜町堅田 2497-125

屋号：はま乃

営業者：有限会社はま乃 代表取締役 濱野広輔

業種：飲食店営業

原因食品：令和5年8月19日（土）及び20日（日）に当該施設で調理提供された弁当

- ・8月19日（A及びBグループ）
 ごはん、ハンバーグ、鮭塩焼、スパゲッティ、赤かまぼこ、出汁巻、梅こんにゃく、小松菜の和え物、漬物、ふりかけ
- ・8月20日（A及びBグループ）
 ごはん、鶏胸肉焼（梅だれ）、ペペロンチーノスパゲッティ、さば塩焼、ゆで玉子、オクラの和え物、ポークウインナー、かまぼこ、漬物、ふりかけ
- ・8月20日（C、D及びEグループ）
 ごはん、とんかつ、鶏照り焼、煮物（有頭エビ、がんもどき、こんにゃく、きぬさや）、出汁巻、小松菜和え物、梅こんにゃく、鮭塩焼、ごま豆腐（又は玉子豆腐）、かまぼこ、ミートスパゲッティ、キャベツ、レタス、オレンジ、漬物

3 これまでの調査結果（8月30日（水）午後4時現在）

（1）喫食者：5グループ 51名（調査済46名）

Aグループ：23名中 14名有症
 Bグループ：25名中 15名有症
 Cグループ：1名中 1名有症
 Dグループ：1名中 1名有症
 Eグループ：1名中 1名有症

（2）有症者：32名（1名死亡、その他快方に向かっている。）

年齢	10代	20代	50代	60代	80代
男性	21	4	1	1	2
女性	3				

【※ 最年少：13歳（男性）、最年長：86歳（男性）】

添付資料5

(3) 症 状：下痢、腹痛、発熱

(4) 病因物質：サルモネラ属菌

(5) 検 査 等：有症者5名の便及び2名の血液からサルモネラ属菌を検出

4 経 緯

田辺保健所長が8月29日（火）付で当該施設の営業者に対し、3日間（8月29日～31日）の営業停止を命じましたが、調査を進める中で、8月20日（日）に当該施設で調理された弁当を喫食した3名が医療機関に入院しており、うち1名が死亡していることが判明しました。

田辺保健所長は有症者の共通の食事は当該施設で調理された食事のみであること、有症者が腹痛、発熱、下痢など同様の症状を呈しており、発症兆候が食中毒症状と一致すること、有症者間に感染症を疑うエピソードがないこと、複数の有症者からサルモネラ属菌が検出されたことから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

5 行 政 処 分

田辺保健所長は、今回の事態を受けて、施設の衛生管理指導等に一定の期間を要することから、当該施設の営業者に対し、8月30日（水）付けでさらに令和5年9月1日（金）から9月7日（木）までの7日間の営業停止を命じました。

参考

食中毒発生状況（和歌山市を含む）

本年（本件を含まず）	3件	患者数	18名
昨年同時期	2件	患者数	6名
昨年合計	5件	患者数	42名

食の安全・安心わかやま」ホームページ

○食中毒関連情報

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/cyudoku/index.html>

報道資料

令和5年（2023年）8月30日

アニサキスによる食中毒の発生について

本日、アニサキスによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

1 概要

（1）探知

令和5年（2023年）8月28日（月）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「8月27日（日）に市内の飲食店を利用したところ、食後2時間30分ほどして全身発疹や腹痛を呈したため、医療機関を受診したところ胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

（2）調査

調査の結果、患者は8月27日（日）に2名で熊本市内の飲食店で調理提供された魚介類の寿司などを喫食し、同日15時30分頃から全身発疹や腹痛を呈し、熊本市内の医療機関を受診し胃からアニサキスが摘出されていることが判明しました。

（3）決定

患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、患者の胃よりアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによるものと一致すること、患者はこの飲食店で喫食した魚介類の寿司の他には生の魚介類を喫食していないことから、この飲食店で調理提供された食品を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この飲食店に対して、営業停止を命じました。

2 有症者の状況

（1）発症日時 令和5年（2023年）8月27日（日）15時30分

（2）主な症状 発疹、胃痛

（3）喫食者数 2名

（4）有症者数 1名（男性、年齢50代）

有症者は快方に向かっています。

3 原因食品 8月27日（日）に当該飲食店で提供された食事（魚介類の寿司を含む）（13時頃喫食）

4 病因物質 アニサキス

5 措置等 営業停止 令和5年（2023年）8月30日（水）の1日間

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和5年 (2023年)	令和4年 (2022年)	令和3年 (2021年)	令和2年 (2020年)	令和元年 (2019年)
発生件数（件）	0	10	7	2	3
患者数（名）	0	23	20	33	13
死者数（名）	0	0	0	0	0

なお、令和3年の7件のうち1件（1名）、令和4年の10件のうち4件（4名）は、本件と同じアニサキスによるものであった。

《アニサキス食中毒の予防法について》

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する約2～3cmで白色の少し太い糸状の寄生虫です。通常、魚介類の内臓に寄生しているアニサキスですが、寄生している魚が死亡し、時間が経過すると内臓から身の部分に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数時間から十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐などを生じます。その他、アニサキス幼虫が胃壁等に刺入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、蕁麻疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示す場合もあります。

なお、アニサキス幼虫は一般的な料理に使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても死にません。

●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。
- ・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。

●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）

（お問い合わせ先）

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永 孝一

担当：荒木 真貴子

電話：096－364－3188