



大津市報道資料
市政記者各位

お問い合わせ先

担当者	衛生課食品指導係		担当： 安田、青木		
連絡先	Tel 077-522-8427		内線 18413		
総合計画 位置付け	基本方針	基本政策	施策	取組の 方向性	主な取組
	1	3	8	-	-

令和7年1月12日

食中毒事件の発生について（令和7年第1号）

大津市内において食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

記

発生日時	令和7年1月9日（金）11時		
発生場所	大津市		
発症者等	発症者数：1人 内訳 女性：1人（30代） 喫食者数：1食		
発生状況 （概要）	令和7年1月10日、市民から「1月8日に市内飲食店を利用した後、体調不良を呈している者がおり、医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された」との連絡を受けました。大津市保健所が調査を行った結果、患者は1月8日に市内飲食店で自家製しめ鯖等を喫食しており、その翌日の1月9日から腹痛、嘔気及び嘔吐の食中毒様症状を呈していることが判明しました。 患者の胃からアニサキスが摘出されており、患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していること、患者が潜伏期間内に喫食した鮮魚介類は、当該施設で提供された食事以外にないことから、大津市保健所は、当該施設が提供した鮮魚介類を原因とする食中毒と断定しました。		
症 状	軽 症：0人 中等症：1人 重症：0人	腹痛、嘔気及び嘔吐	
	現在の病状	快方に向かっている。	
献立内容	自家製しめ鯖 等		
原因食品	令和7年1月8日に原因施設が提供した鮮魚介類	病因物質	アニサキス
原因施設	施設所在地：大津市梅林一丁目3－13 リンカーンビル1F 施設名称：ゑいじん（えいじん） 業 種：飲食店営業 営 業 者：村井 映仁		
措 置	大津市保健所は、上記施設を令和7年1月12日（日）から13日（月）まで2日間の営業停止処分としました。		

【市内食中毒発生状況】

	本年度 (令和6年4月～現在)	昨年度 (令和5年4月～令和6年3月)
発生件数	2件	1件
患者数	16人	51人
死者数	0人	0人

【発症者の住所】

大津市	1人
計	1人

アニサキスについて

1 特徴

- (1) 寄生虫（線虫類）
- (2) 体長：約 2cm～3cm
- (3) 色調：半透明白色
- (4) アニサキスが寄生している魚介類：サバ、キンメダイ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、イカなど

2 アニサキスによる食中毒の症状

アニサキスが寄生する魚介類を食べた後、激しい腹痛、吐き気、嘔吐等が起きる。

3 市民への呼びかけ

アニサキスによる食中毒を防止するために、次の事項に注意してください。

- (1) アニサキスは、60℃では1分で、70℃以上では瞬時に死滅するため、加熱することが有効です。なお、酢漬けや醤油漬けでは死滅しません。
- (2) -20℃で24時間以上冷凍すると死滅しますので、冷凍することも有効です。
- (3) アニサキスは、時間が経過すると魚の内臓から筋肉内に移動することが知られています。内臓は除去し、筋肉を目視で確認して十分に洗浄することで感染の確率を下げるができます。
- (4) アニサキス食中毒件数は、近年増加傾向にあり令和5年に国内で発生した食中毒事件のうち、約半数を占めています。

