

# 緊急食品衛生情報

令和7年1月14号

大津市保健所

## 大津市内でアニサキスによる食中毒が発生！

令和7年1月10日、市民から「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。保健所が調査を行った結果、患者は1月8日に当該飲食店で調理されたしめ鯖等を喫食しており、その翌日から腹痛等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、医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状等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、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。

## アニサキスについて

### ○特徴

寄生虫(線虫類)、体長約2~3cm、半透明白色

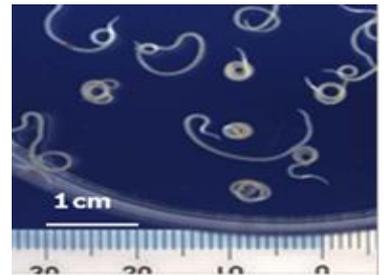
サバ、キンメダイ、アジ、サンマ、カツオ、ヒラメ、イカ等の魚介類に寄生

### ○アニサキスによる食中毒症状

激しい腹痛、吐き気、嘔吐等

### ○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



(厚生労働省ホームページ)

## ☆アニサキスによる食中毒予防のポイント☆

### 対策1 鮮度を徹底する

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は魚介類の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。

### 対策2 目視で確認する

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

### 対策3 冷凍・加熱で予防する

中心部までマイナス20℃で24時間以上冷凍する。

加熱する際は60℃ 1分以上または70℃以上で加熱する。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬等ではアニサキス幼虫は死滅しません！

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp