

記者発表資料

担当課： 生活衛生課
電話： 092-643-3280(内線3074)
担当： 対馬

次のとおり食中毒が発生したので発表します。

1 事件の探知

令和7年3月19日（水）、中間市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、3月18日（火）18時30分頃に同市内の飲食店で寿司等を喫食した家族2名のうち1名が、同日22時頃から腹痛、嘔吐等の症状を呈し、医療機関にてアニサキス虫体が摘出されていることが判明した。

同事務所は、患者からアニサキス虫体が摘出されていること及び疫学調査から、本件を食中毒と断定し、調査を進めている。

3 発生日時

令和7年3月18日（火）22時頃

4 摂食者数

2名

5 症状

腹痛、嘔吐等

6 有症者数

1名（50代男性）

医療機関を受診しているが、入院はしていない。重篤な症状は呈しておらず、回復している。

7 原因施設、原因食品、病因物質

（1）原因施設：調査中

（2）原因食品：調査中

（3）病因物質：アニサキス

8 その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（3月21日現在。調査中の事件を除く）

区分	2025年		2024年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	3	26	18	146
北九州市	2	29	12	75
福岡市	2	45	37	278
久留米市	1	15	0	0
計	8	115	67	499

飲食店・販売店・調理施設・給食施設などで
生鮮魚介類を扱う皆さまへ

魚介類に寄生した
アニサキスによる
食中毒が多く
発生しています

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう



アニサキスの特徴

- ◆サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、イカなどに寄生する寄生虫
- ◆2～3cmで、白色の少し太い糸状

食中毒の症状

生の魚介類を食べた後、1時間から数日で症状が出現

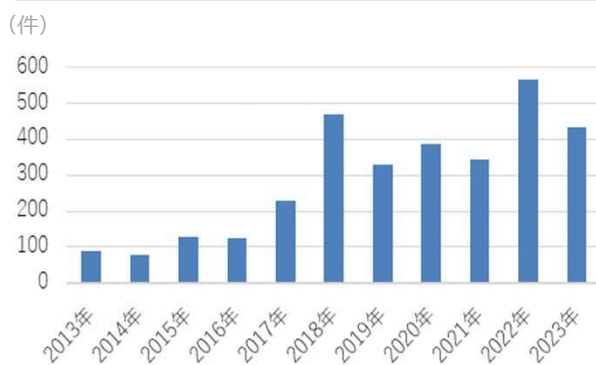
急性胃アニサキス症

12時間以内に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。

急性腸アニサキス症

十数時間以降に、激しい下腹部の痛み。

アニサキス食中毒の発生状況



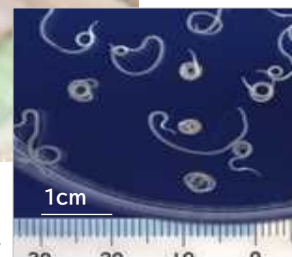
全国的にアニサキスによる食中毒が多く発生しています。

生食用は鮮度を徹底！ 目視で確認！

- ✓ より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
※ アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を調理する場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。
- ✓ 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。



提供：東京都健康安全研究センター
サバに寄生したアニサキス幼虫の写真



中心部までの冷凍・加熱が有効！

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、
アニサキス幼虫は死滅しません。

死滅させるには

- ✓ 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）

裏面も
ご覧ください。

魚を捌く時はよく見ましょう！

- ✓ アニサキス幼虫は2～3cmの大きさなので、よく見ると発見できます。
- ✓ 表面にいる時は、ブラックライトを使用すると光って発見しやすくなります。

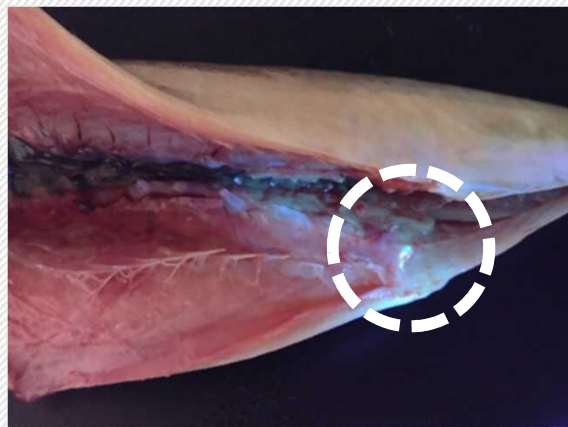
※ 筋肉の奥等に潜っている場合は見えないこともあります。

※ ブラックライトを当てても光らない種類もあります。



生で食べる時は、
腹身を除去することも有効です。
アニサキス幼虫は、魚が死んだ後、内臓から筋肉に移動するため、腹部(腹身)にいることが多いです。

いないように見えても、ブラックライト(波長365nm)で照らすと・・・



筋肉表面に潜り込んでいました。

厚生労働省ホームページ

「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

