

1

食中毒について

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

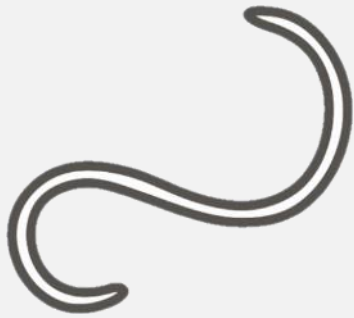
4

食中毒予防のために

「カンピロバクター」と「ノロウイルス」
についてお話しましたが、

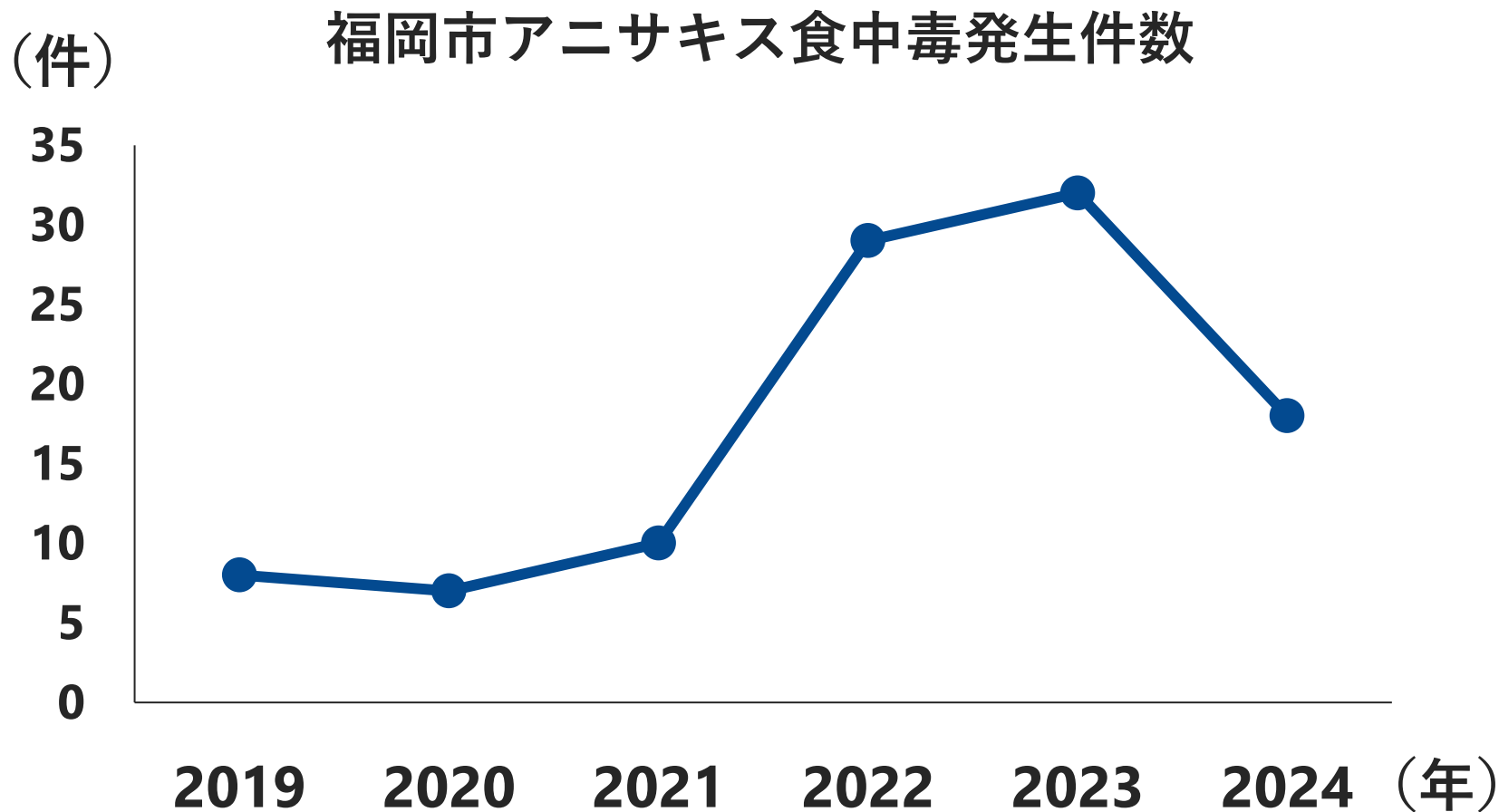
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

DATA

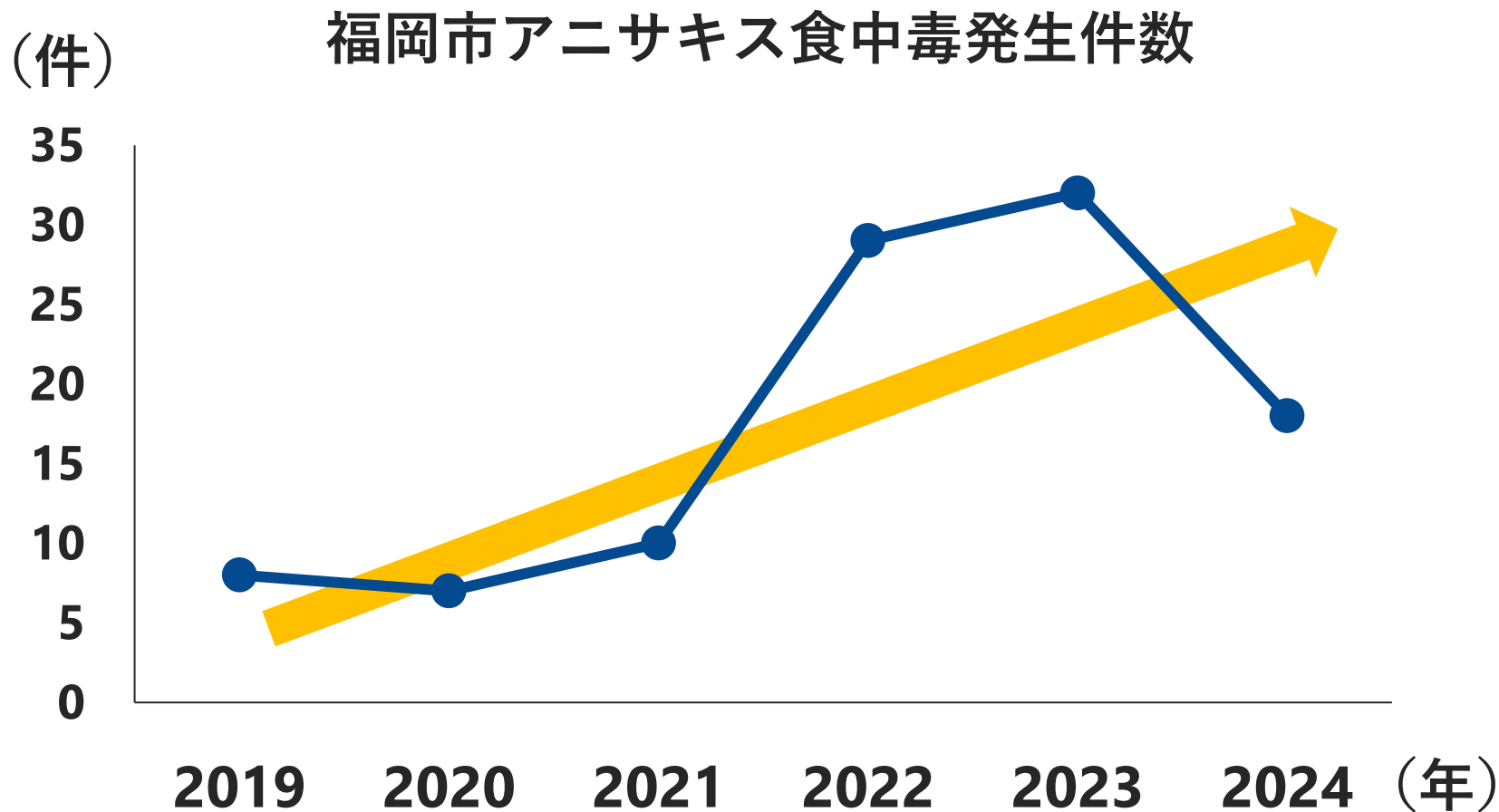
**アニサキス**

最後に、食中毒件数全国、福岡市とともに
1位だったアニサキスについてです





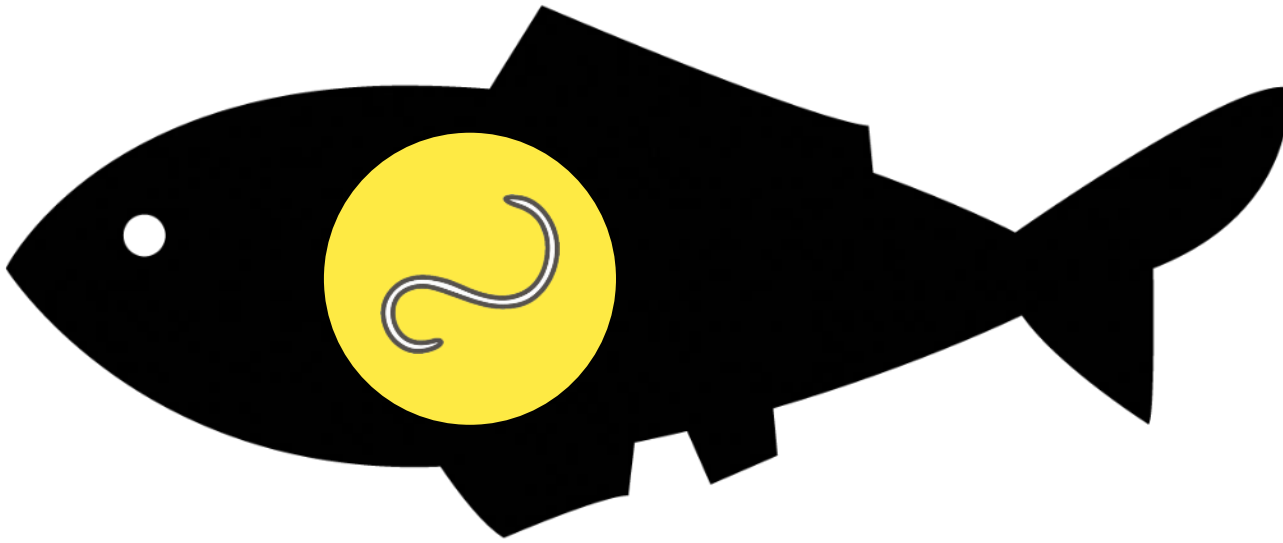
毎年が増減はあるものの、



近年、福岡市でもアニサキス食中毒が増加傾向にあり、注意が必要な食中毒です



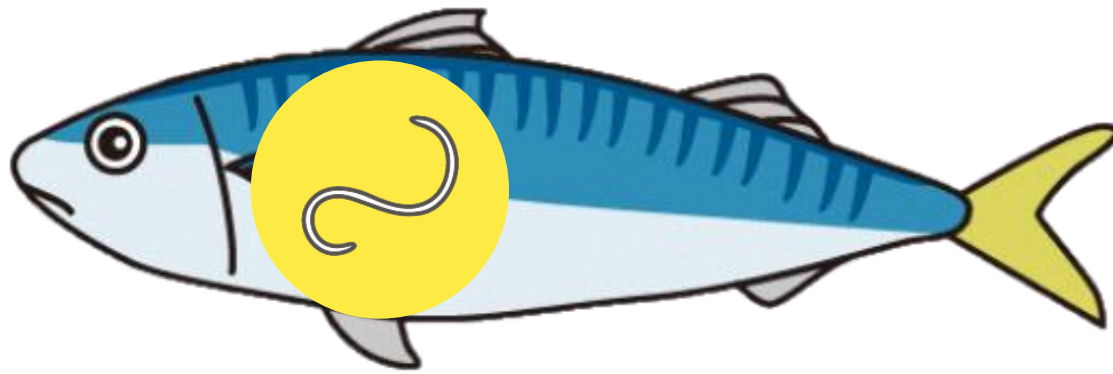
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキスは、魚介類に寄生する寄生虫の一種です



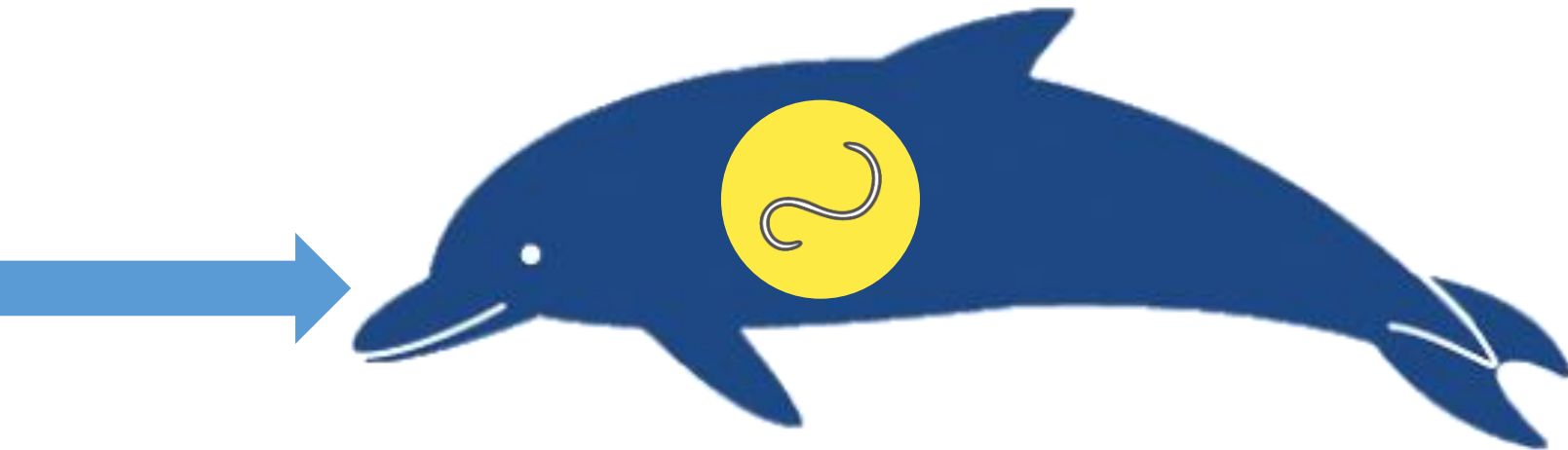
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚の内臓表面に寄生していますが、

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

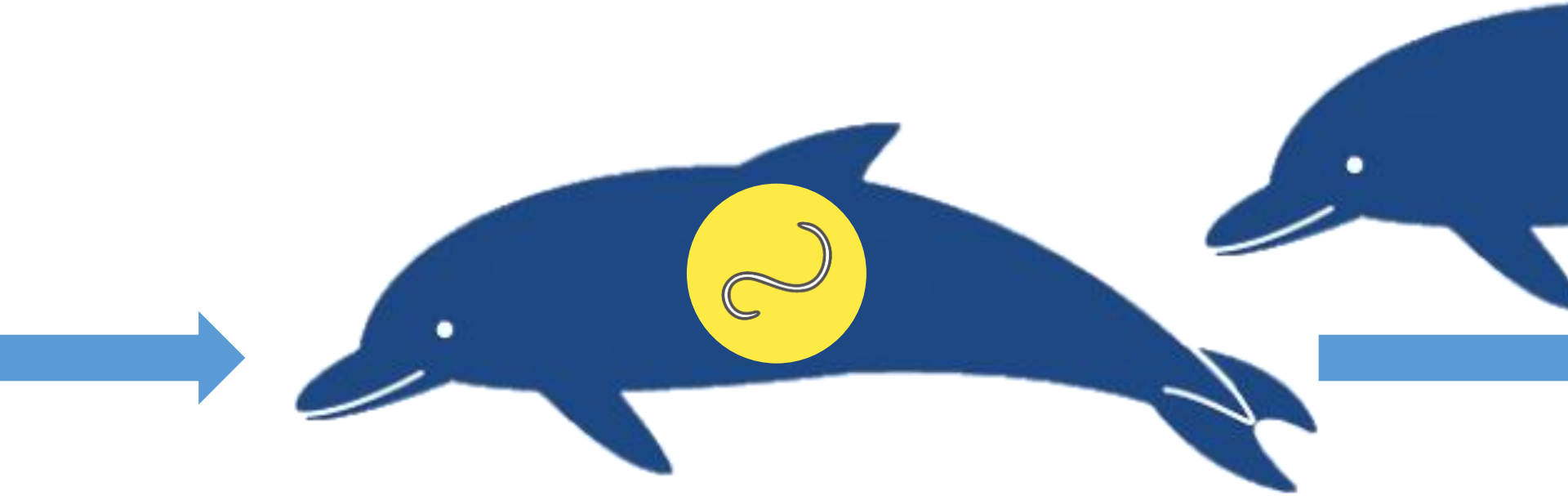


その魚をイルカが食べ、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

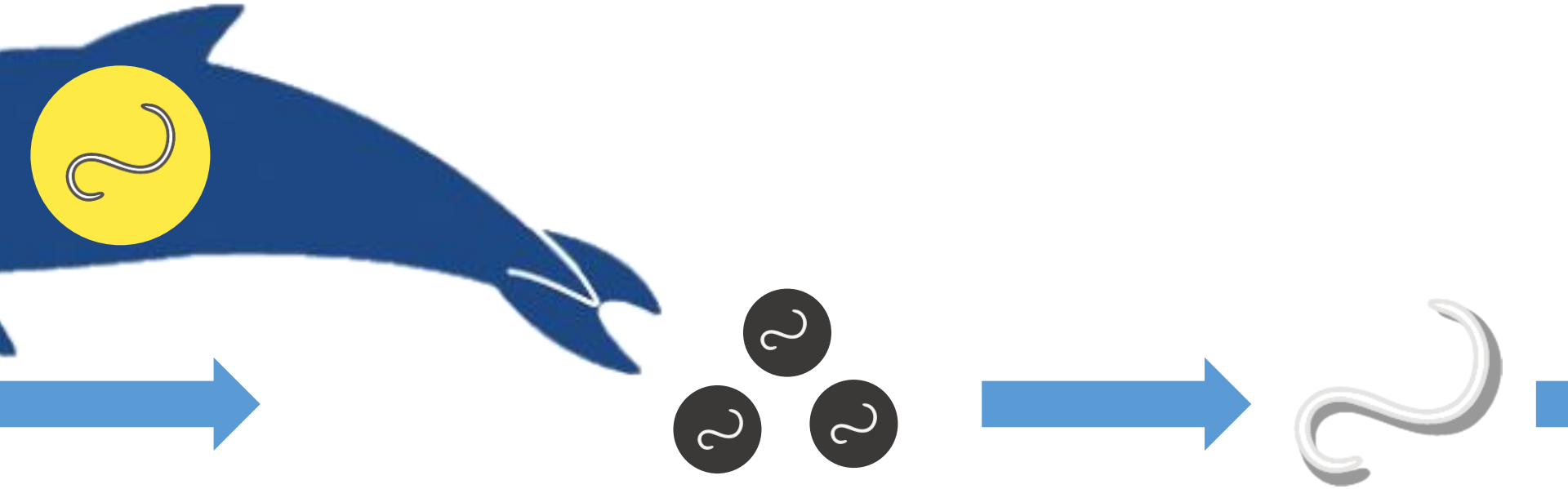


イルカの体内でアニサキスが成虫となり、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

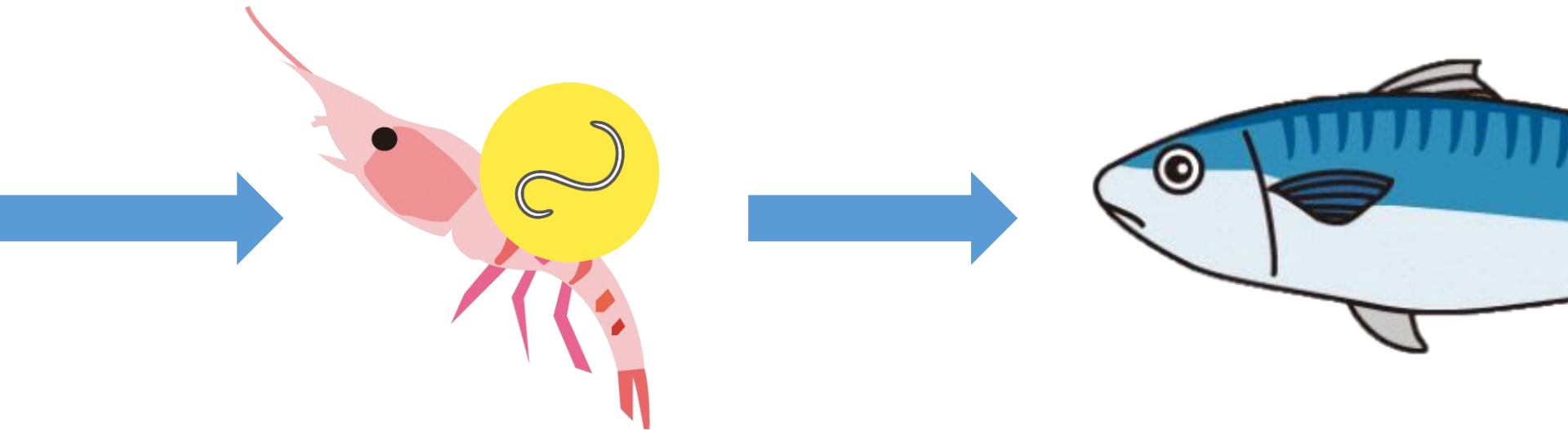


虫卵が糞便とともに海中に放出されます
そして卵は海中でふ化し、幼虫となります



1

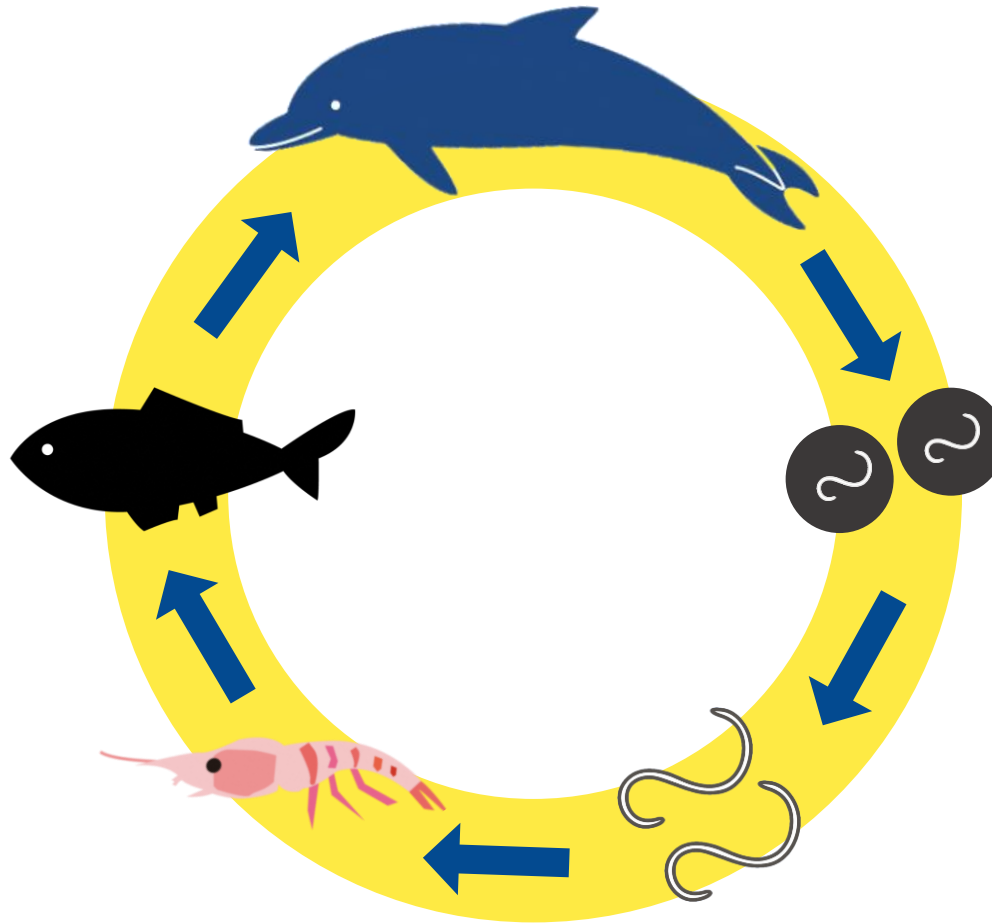
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



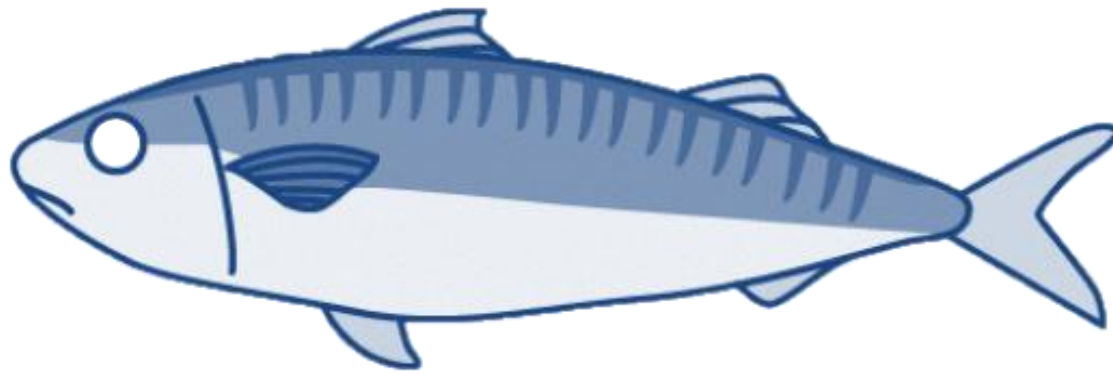
ふ化したアニサキスをオキアミが食べ、
そのオキアミをサバなどが食べます



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



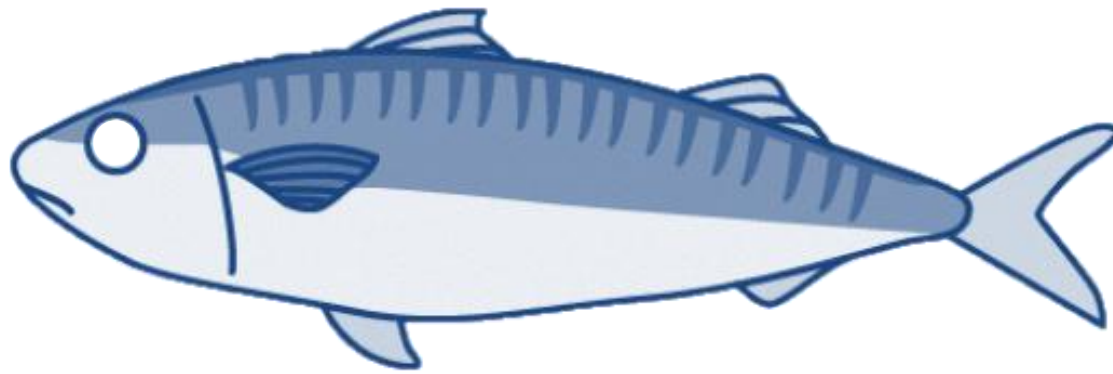
その魚をイルカが食べることで、このように
アニサキスがじゅんぐり回っています



寄生している魚が死んで時間が経つと、
内臓から筋肉に移ります



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



このアニサキスを生きたまま体内に取り込むと
胃や腸で発症し、アニサキス食中毒となります

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



白い糸状で長さは2～3cmです

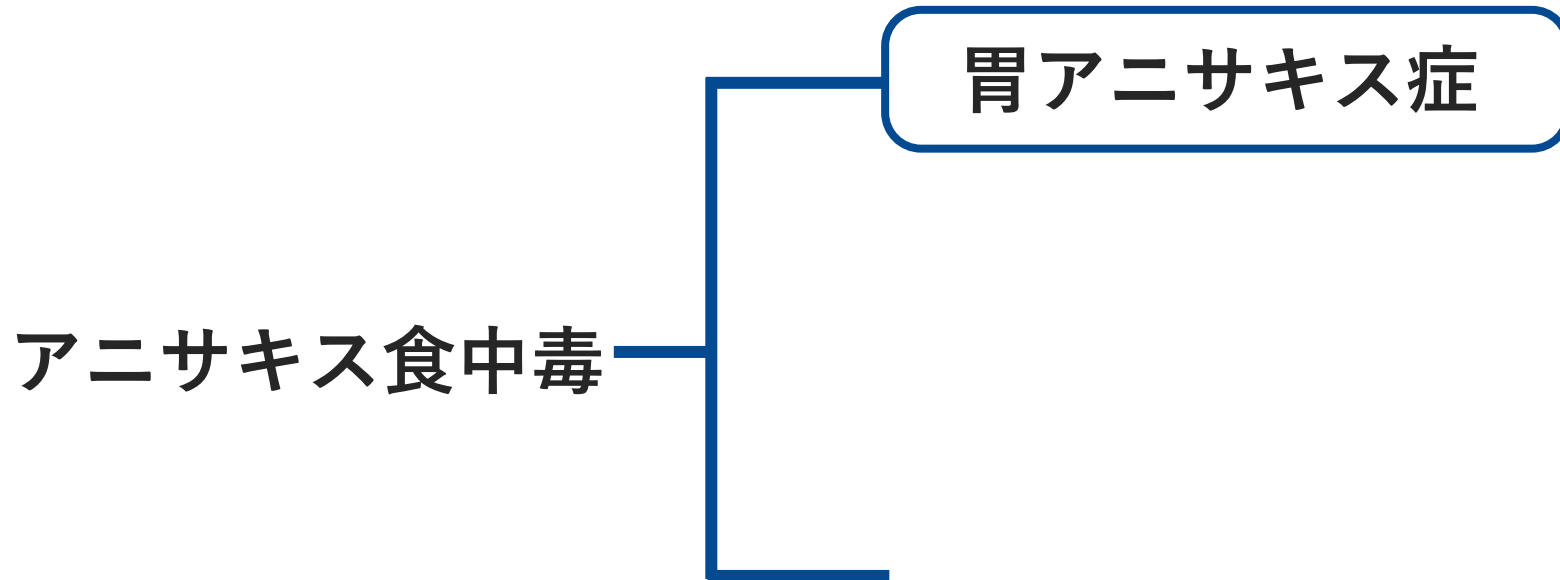
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

DATA

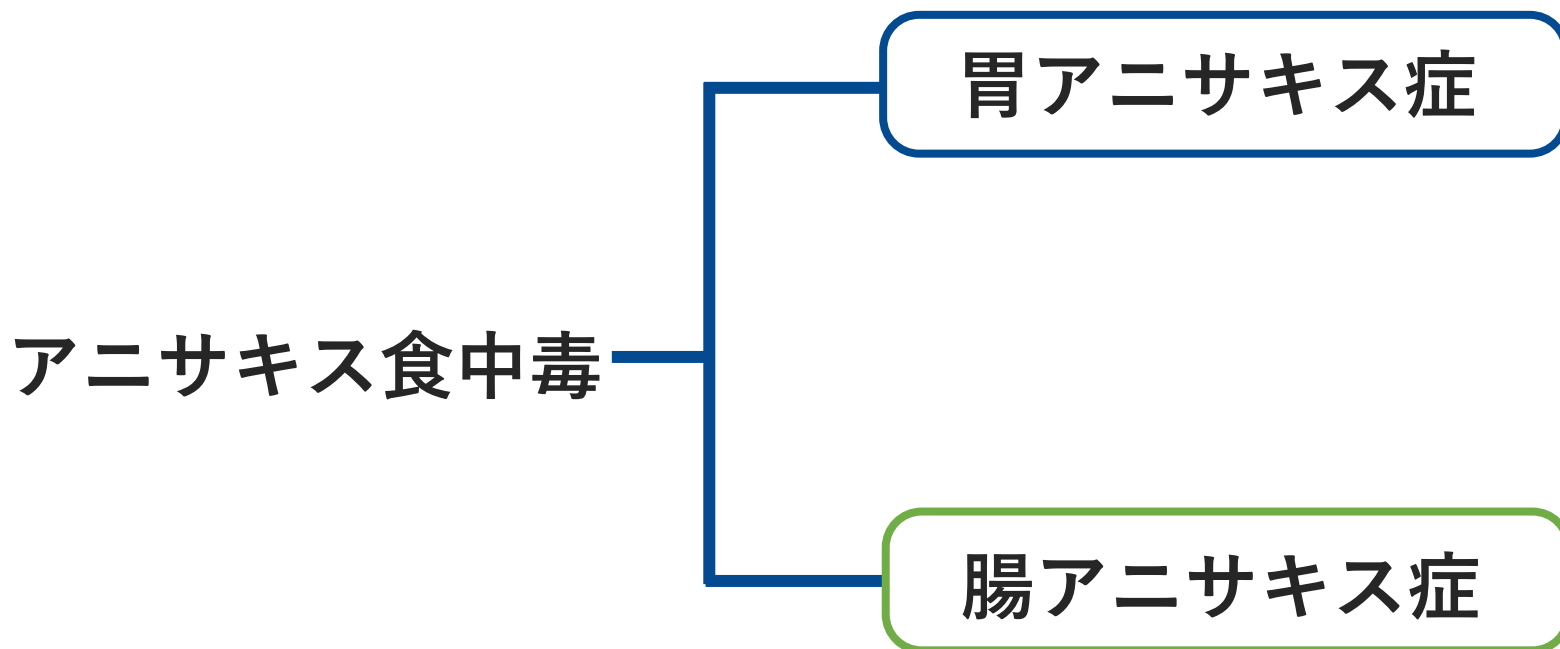
アニサキス

- ① 日本近海の魚の内臓に生息
- ② 寄生している魚の死後、
内臓から筋肉へ移る
- ③ 白い糸状
- ④ 長さは2～3 cm





アニサキス食中毒は、胃で症状が出る場合を「胃アニサキス症」といい、



腸で症状が出る場合を、
「腸アニサキス症」といいます



胃アニサキス症



潜伏期間



数～十数時間



胃アニサキス症の潜伏期間は数時間から
十数時間であるのに対し、



腸アニサキス症



潜伏期間



十数時間



腸アニサキス症は十数時間です



胃アニサキス症



主な症状

- ・ 激しいみぞおちの痛み
- ・ 悪心
- ・ 嘔吐

胃アニサキス症の主な症状は、
激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐です



腸アニサキス症



主な症状

- ・ 腹痛
- ・ 腹膜炎

また腸アニサキス症の主な症状は、
腹痛、腹膜炎です



1 (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例

福岡市での事例をご紹介します



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例

2023年2月



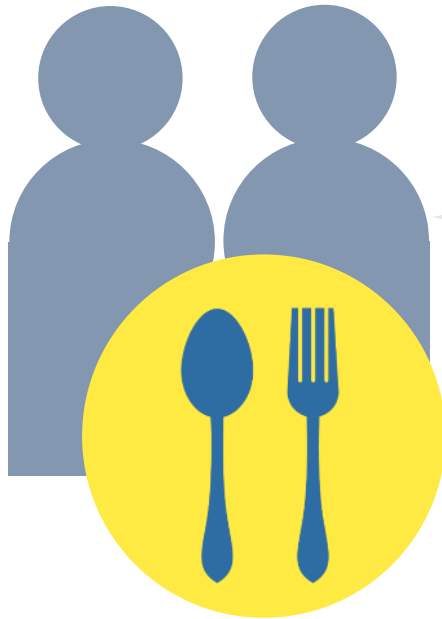
2023年2月、医師から保健所に届いた発生届が
事件の始まりです

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例

2023年2月



福岡市の飲食店で、2名がサバの刺身を食べ、

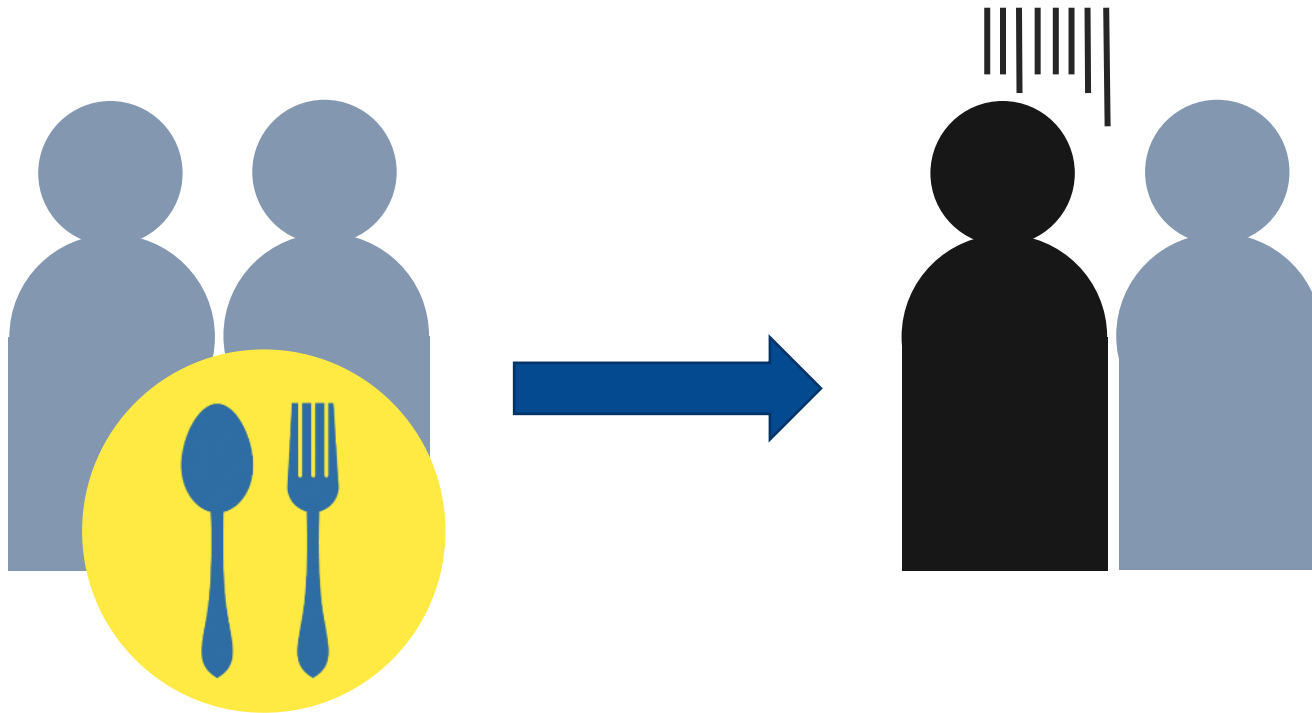


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4

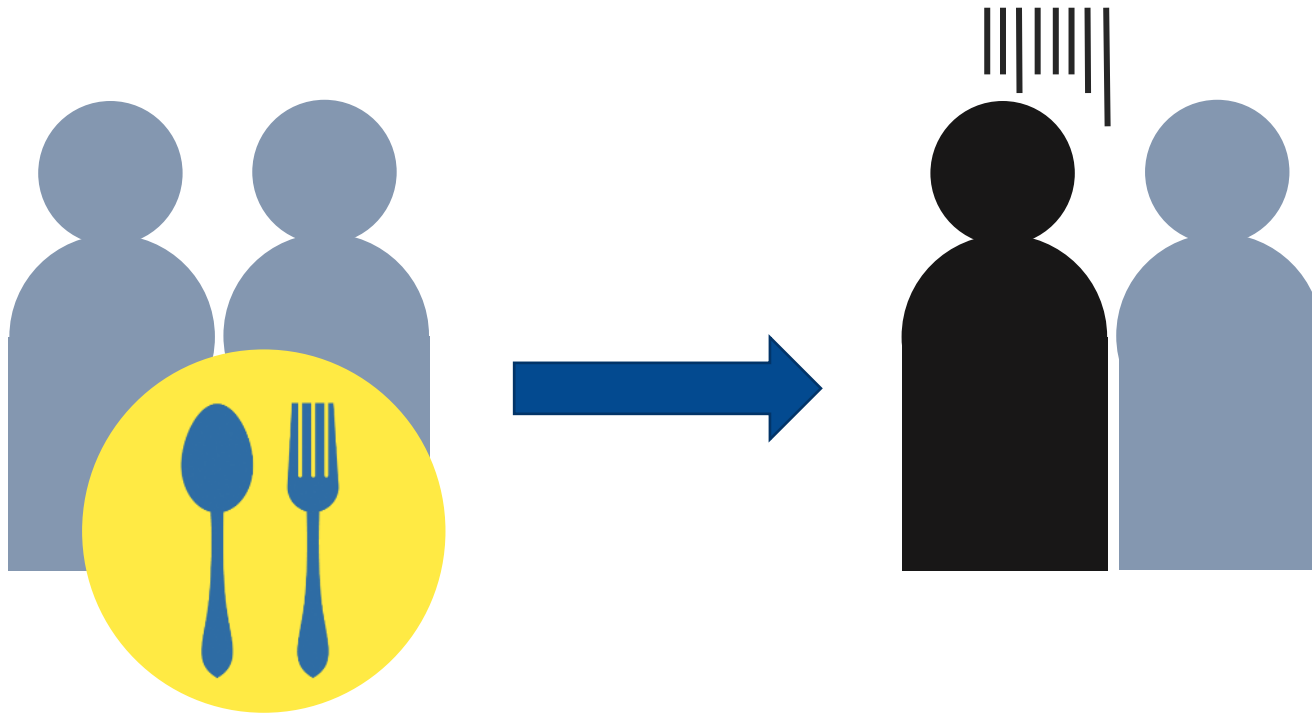
福岡市の事例



うち1名が、数時間後に腹痛、嘔吐の症状を
呈しました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例

病院でアニサキスが摘出され、
胃アニサキス症と診断したという届出でした



CASE4

福岡市の事例

調査結果

飲食店が提供したサバの刺身を原因とする

アニサキス食中毒

である。



保健所は、この飲食店が提供したサバの刺身を原因とするアニサキス食中毒と断定し、

CASE4 福岡市の事例

指導票

こんなことにな
るなんて...



サバの刺身を提供した飲食店に対し、
指導票を交付しました



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

CASE4

福岡市の事例

手洗い
不足？

なぜ？

除去忘れ？



なぜこの事件が起きてしまったと思いますか？

1 (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

CASE4 福岡市の事例

要因

①除去できていなかった

要因の1つとして、寄生していたアニサキスを除去できていなかったことが考えられます

CASE4

福岡市の事例

要因

- ①除去できていなかった
- ②死滅させられていなかった

また、アニサキスを死滅させられていない
状態で提供してしまった可能性も考えられます

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキス食中毒を防ぐにはどうしたらよいか、



1

（３）発生件数の多い食中毒【アニサキス】



1

除去する

2

死滅させる

それは、除去と死滅、この２つに尽きます



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



除去する際のポイントを説明します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ①新鮮な魚を仕入れる
- ②速やかに内臓を除去する



新鮮な魚を仕入れること、
そして速やかに内臓を除去することです

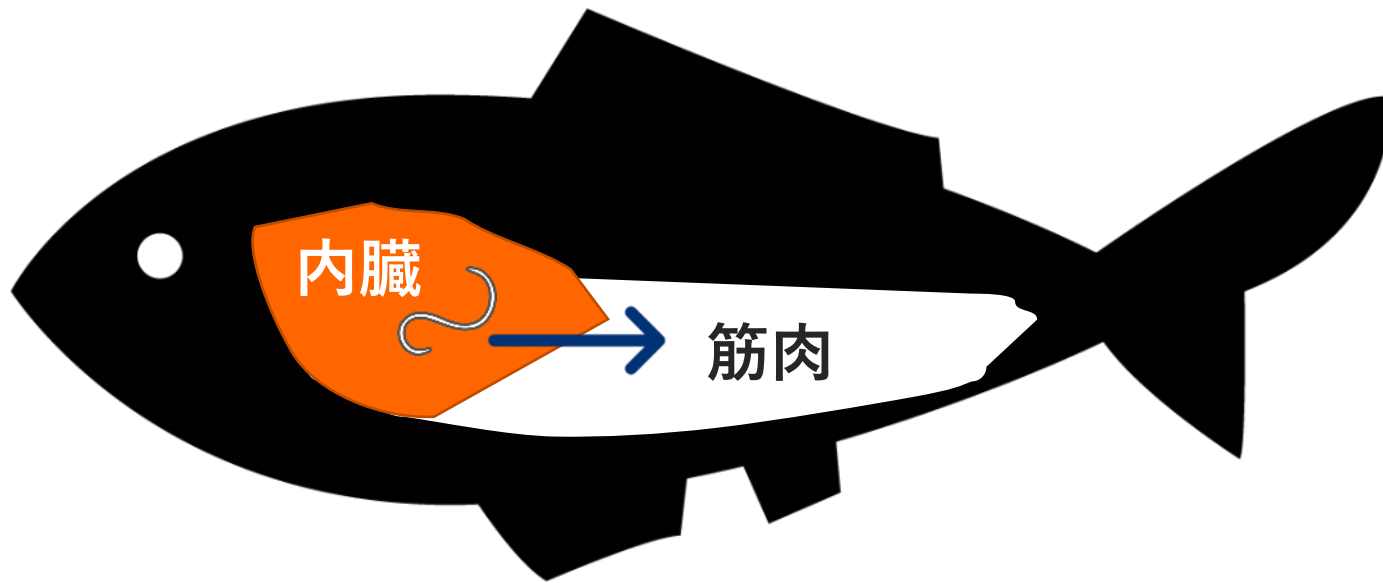


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



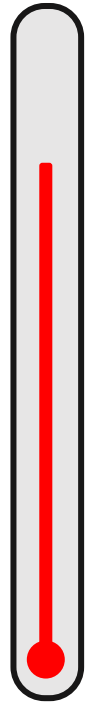
先ほど説明したように、死後、時間が経つと
アニサキスは内臓から筋肉へ移行します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

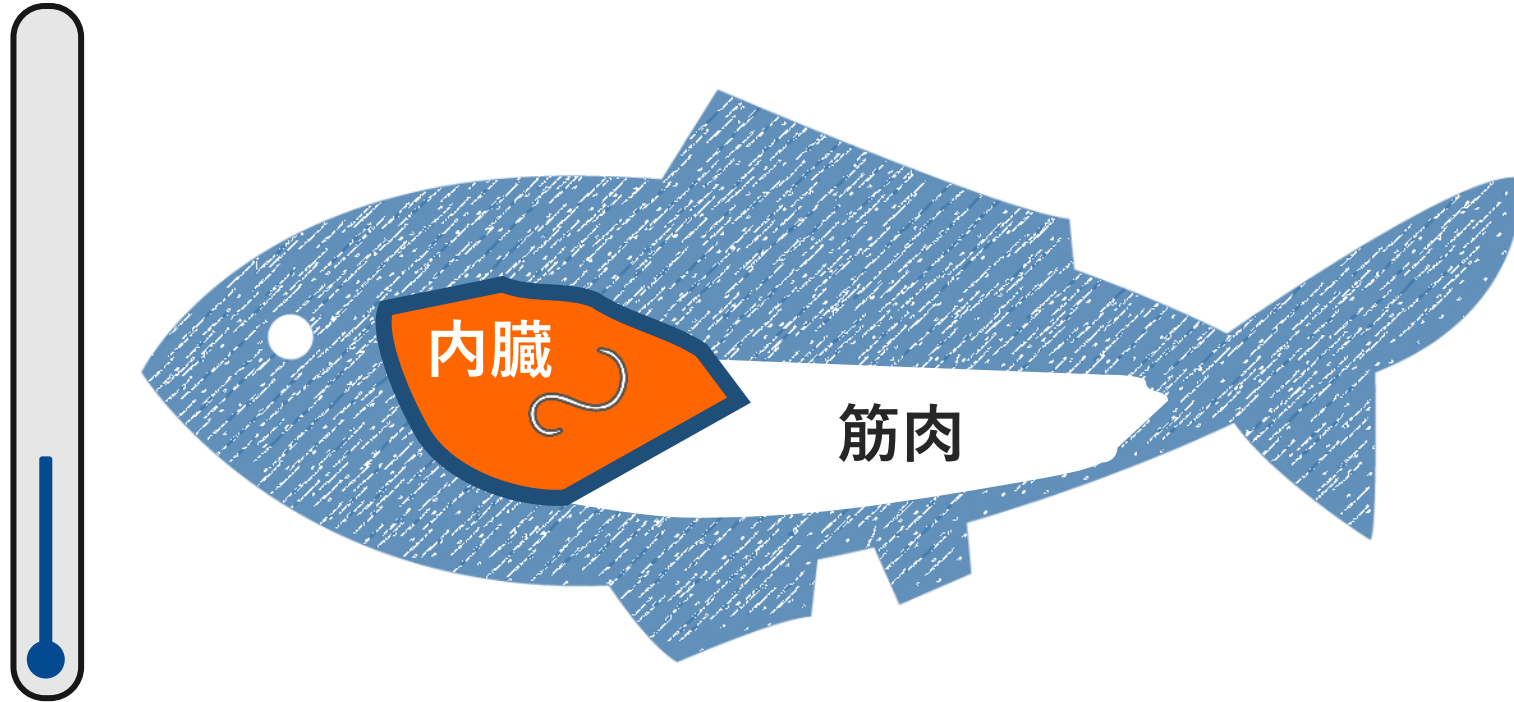


温度が上がると筋肉部に移行しやすいので、



1 (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1 除去する

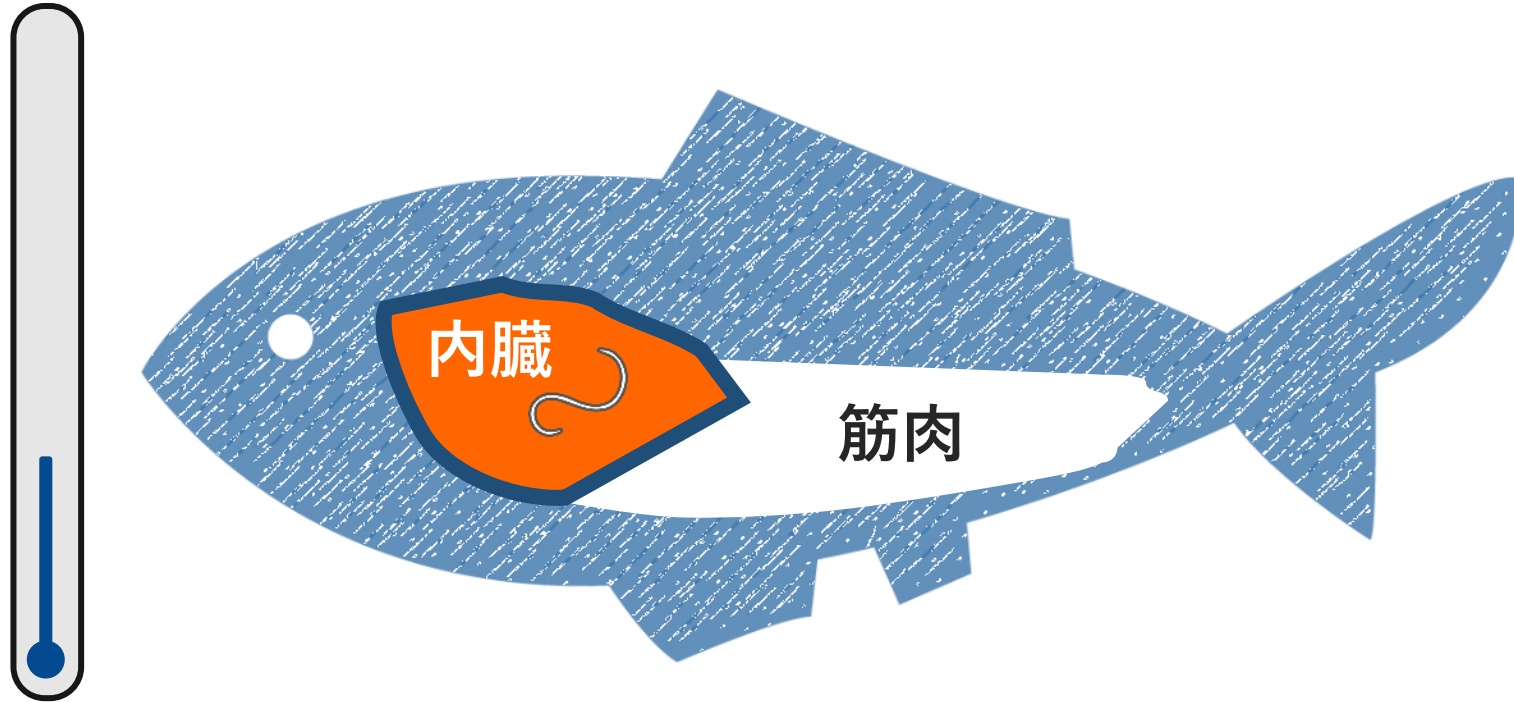


温度を低く保つことが重要です



1 (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1 除去する



店舗に持ち帰った後は速やかに内臓を除去しましょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ①新鮮な魚を仕入れる
- ②速やかに内臓を除去する
- ③目視確認



そして、目視確認の徹底がとても重要です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

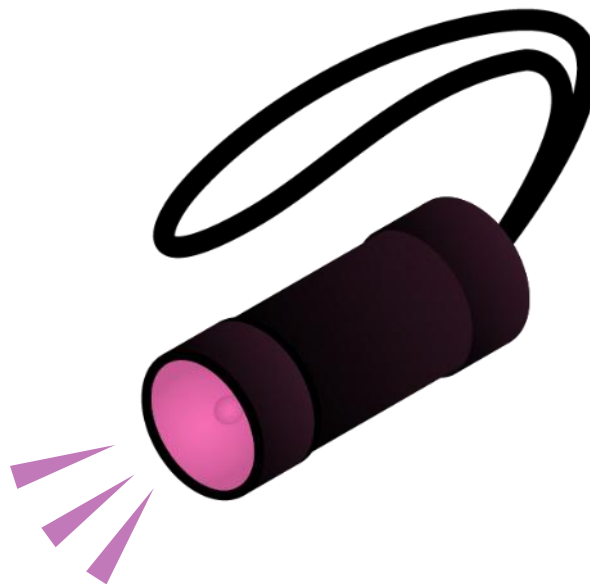
除去する



目視確認時に見落とさないために、
必ず明るい場所で作業しましょう



除去する



また、カラーまな板やブラックライトを使うと効果的といわれています

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



1

除去する

2

死滅させる

続いて、死滅させる際のポイントを説明します



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

①冷凍する

②加熱する



アニサキスを死滅させる方法には、
「冷凍」と「加熱」の2つがあります



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

冷凍の場合

－20℃で24時間以上

冷凍の場合は、「-20℃で24時間以上」で死滅
させることができますといわれています

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

加熱の場合

① 70℃以上② 60℃で1分間

加熱の場合は、「70℃以上」、
または「60℃で1分間」が目安となっています



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



酢、塩、しょうゆ、わさびで
アニサキスが死滅するというのはただの噂です



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

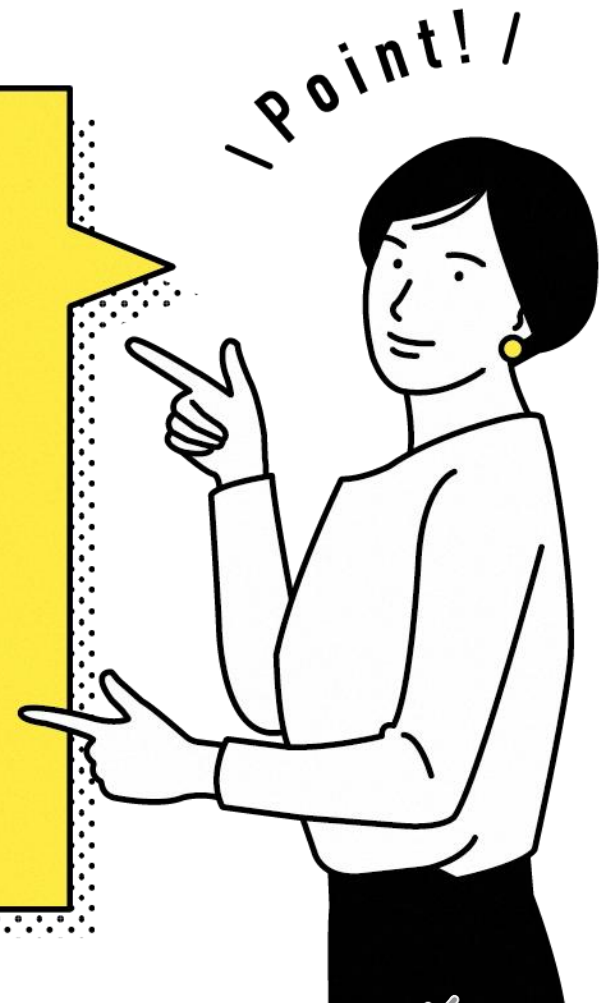


一般的な調理で使用する程度の量では、
アニサキスを死滅させることはできません



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

- 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を除去
- とにかくくにも目視確認
- -20°C で24時間以上冷凍
- 70°C 以上または 60°C で1分加熱



アニサキス食中毒対策のまとめです

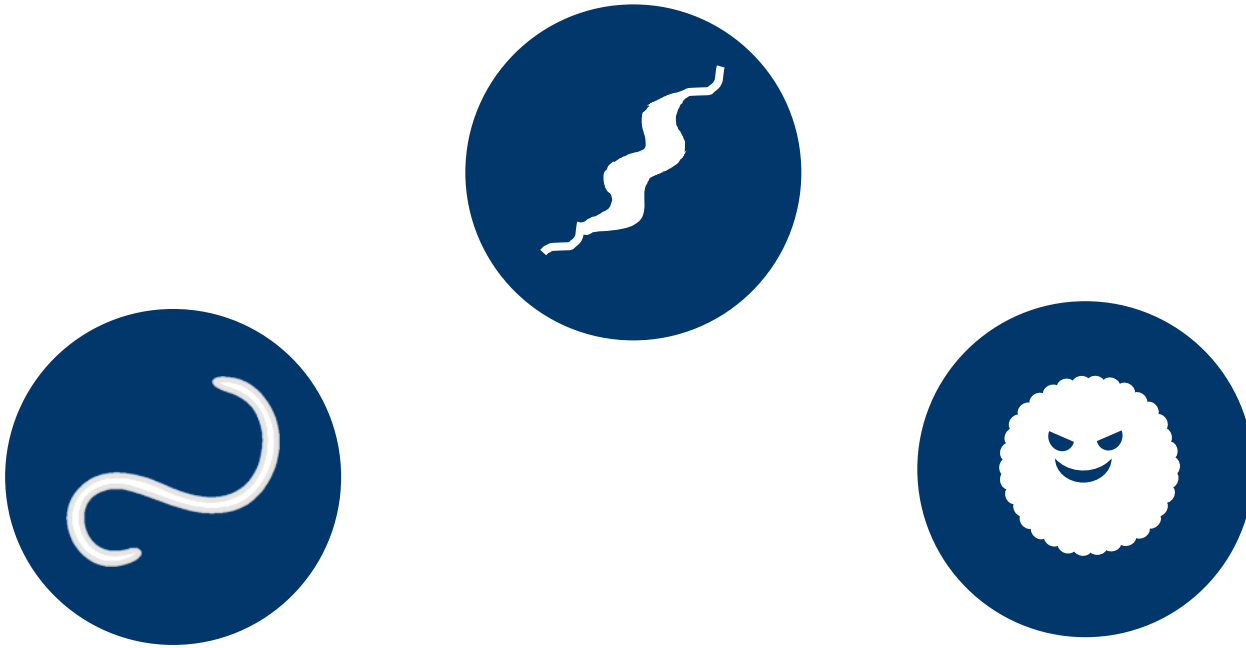
1 (3) 発生件数の多い食中毒



カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス
どれもこれも厄介ですね

1

(3) 発生件数の多い食中毒



原因物質それぞれの性格を知ることが、
食中毒の予防につながります



1

(3) 発生件数の多い食中毒



しっかり対策をして食中毒を予防しましょう

