

食中毒発生概況について

| | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 探知 | 令和7年9月8日（月）午後3時頃、水戸市保健所から県生活衛生課に「令和7年9月8日（月）に水戸市内の医療機関を腹痛で受診した患者1名から内視鏡によりアニサキスが摘出され、食中毒患者届出票が提出された。」旨の連絡があった。 |
| 2 事件の概況 | <p>施設を管轄する日立保健所の調査によると、令和7年9月7日（日）に、日立市内の「日立南ドライブイン」で購入した刺身を喫食した1グループ2名中1名が、同日午後10時頃から腹痛、吐気等の食中毒様症状を呈し、翌日8日に医療機関を受診していることが判明した。</p> <p>日立保健所は、患者の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、当該店で購入した刺身を原因とする食中毒と断定した。また、再発防止対策等の指導に対して速やかな改善が確認された。</p> <p>なお、患者は快方に向かっている。</p> |
| 3 原因施設 | 屋 号：日立南ドライブイン 営業者：株式会社飛勤水産 代表取締役 飛田佳英 所在地：日立市大和田町2173 業 種：魚介類販売業 |
| 4 原因となった食事 | 令和7年9月7日（日）に加工、販売した刺身（アジ、カンパチ） |
| 5 病因物質 | アニサキス |
| 6 発生日時 | 令和7年9月7日（日） 午後10時頃（初発） |
| 7 摂食者数 | 2名（男性1名 30歳代、女性1名 40歳代） |
| 8 患者数 | 1名（男性1名 30歳代） |
| 9 主症状 | 腹痛、吐気 等 |
| 10 検査状況 | 虫 体：1検体（患者から摘出されたもの） 結 果：水戸市保健所の鑑定により、患者から摘出された虫体がアニサキスであることが判明 |
| 11 その他 | 当該施設では9月9日から冷凍していない生食用鮮魚介類の販売を自粛している。行政処分は、保健所の指導事項に対して速やかな改善を実施したことが確認できたことから、厚生労働省の通知に基づき実施していない。 |

【参考】 茨城県内（水戸市を除く）の食中毒発生状況

| | 事件数 | 患者数 | 死者数 |
|------------------------------------------|-----|---------------|-----|
| 令和7年の発生状況（本件を含む） （令和7年1月1日～令和7年9月10日） | 11件 | 302名 （速報値） | 0名 |
| 令和6年の発生状況※ （令和6年1月1日～令和6年12月31日） | 15件 | 89名 | 0名 |
| 令和5年の発生状況※ （令和5年1月1日～令和5年12月31日） | 13件 | 148名 | 0名 |

※水戸市を含む（確定値）

県民の皆様へ

アニサキスについて

- ・アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。
- ・アニサキスの特徴：体長2 cmから3 cmで海の魚に寄生しています。
- ・人への影響：アニサキスが寄生した魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、激しい腹痛、吐き気及びおう吐等の症状を示します。
- ・寄生している主な魚介類：サバ、ニシン、スルメイカ、カツオ、アンコウ、タラ、イワシ、サケ、マスなど
- ・予防方法：加熱調理が最も効果的です。生で食べる場合には-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。また、新鮮なうちに内臓を取り去ることも効果的です。

※食中毒を含む食品に関する情報は「[茨城県生活衛生課食の安全対策室ホームページ](#)」に掲載しております。

→ <https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

家庭でアニサキス食中毒を予防するには・・・

まずは、 鮮度を徹底！ 目視で確認！

さらに、 冷凍・加熱 が有効！

【参考 URL】

○厚生労働省 HP

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

○食品安全委員会 ファクトシート

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf

○食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～アニサキス～

https://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/250307AnisakisRiskprofile.pdf