資料提供

令和８年４月 10 日（金）
照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室
担当者：室長補佐　大芦　隆広
連絡先：029-301-3424（内線 3421）

食中毒発生概況について

１　探知	令和８年４月９日（木）午前１０時３０分頃、いわき市保健所生活衛生課から県生活衛生課に「令和８年４月８日（水）にいわき市内の医療機関を受診した患者１名から、内視鏡検査でアニサキス虫体が摘出され、食中毒患者等届出票が提出された。」旨の連絡があった。
２　事件の概況	患者住所地を管轄するいわき市保健所の調査によると、令和８年４月７日（火）午後０時頃に、ひたちなか市内の飲食店で提供された寿司を喫食した１名が同日午後５時頃から下痢（軟便）及び胃痛の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。 施設を管轄するひたちなか保健所の調査の結果、患者における鮮魚介類の喫食が当該施設の食事に限られること、患者からアニサキス虫体が摘出されていること、医療機関から食中毒患者等届出票が提出されていることから、ひたちなか保健所は本日、当該施設が提供した寿司を原因とする食中毒と断定した。 なお、患者はすでに軽快している。
３　原因施設	屋　号： 営業者： 所在地：ひたちなか市 業　種：飲食店営業
４　原因となった食事	令和８年４月７日（木）の昼に提供した寿司
５　病因物質	アニサキス
６　発生日時	令和８年４月７日（火）　午後５時頃（初発）
７　摂食者数	１名（男性１名　40 歳代）
８　患者数	１名（男性１名　40 歳代）
９　主症状	下痢（軟便）、胃痛
１０　検査状況	医療機関での内視鏡検査でアニサキス虫体を摘出した。
１１　その他	当該施設で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、行政処分は実施しておりません。

【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８年の発生状況（本件を含む） （令和８年１月１日～令和８年４月10日）	３ 件	５８名 （速報値）	０名
令和７年の発生状況※ （令和７年１月１日～令和７年12月31日）	17 件	422 名	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

※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２ｃｍから３ｃｍ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】
〇厚生労働省 HP
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html
〇食品安全委員会　ファクトシート
https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf
〇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