

令和8年5月3日（日）

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

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5月1日（金）午後3時頃、管内の住民からひたちなか保健所に「那珂市内の魚介類販売店で刺身を購入し、家族と自宅において喫食したところ、翌日胃痛を呈した。水戸市内の医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。」旨の連絡があった。
2 事件の概況	ひたちなか保健所の調査の結果として、患者における鮮魚介類の喫食が当該店舗で購入した刺身に限られること、患者からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者が受診した医療機関から胃アニサキス症の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、当該店舗が提供した刺身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：有限会社 おとと屋 営業者：有限会社 おとと屋 川上 健次 所在地：那珂市額田北郷555 業種：魚介類販売業
4 原因となった食事	令和8年4月30日（木）に販売した刺身（カツオ、ホッケ、八角）
5 病因物質	アニサキス
6 発生日時	令和8年5月1日（金） 午前2時頃（初発）
7 摂食者数	3名（男性1名 60歳代、女性2名 20歳代及び50歳代）
8 患者数	1名（女性1名 50歳代）
9 主症状	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）	5 件	83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】

○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