



報道発表資料の配付日時 9月15日(木) 午後2時00分

発表項目 (行事名)	道内で急増するアニサキス食中毒について																
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者															
		発表場所															
	<p>近年、道内ではアニサキスによる食中毒の発生件数が急増しています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年</th> <th>H29</th> <th>H30</th> <th>R1</th> <th>R2</th> <th>R3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>発生件数</td> <td>23</td> <td>54</td> <td>68</td> <td>80</td> <td>81</td> </tr> </tbody> </table> <p>アニサキスは海産魚介類などに寄生している寄生虫です。 刺身や寿司など、生のまま海産魚介類を食べることによりアニサキスがヒトの胃壁等に刺入し、激しい腹痛や嘔吐といった症状(アニサキス症)を引き起こします。 ここ数年の傾向として、秋口からアニサキスによる食中毒の発生件数が増加しています。 特にこれからの時期に生のまま海産魚介類を食べられる際は、目視で十分にアニサキスの有無を確認するなど、徹底した予防対策が必要です。</p>					年	H29	H30	R1	R2	R3	発生件数	23	54	68	80	81
年	H29	H30	R1	R2	R3												
発生件数	23	54	68	80	81												
参 考																	

報道(取材)に当たってのお願い	道民の皆様に広く周知するため、積極的な報道をお願いします。				
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)			
	同時レク				

担当 (連絡先)	保健福祉部健康安全局食品衛生課 (担当者: 柴崎、萩谷) TEL ダイヤルイン 011-204-5261 内線 25-903、909				
-------------	--	--	--	--	--

# アニサキスによる食中毒について(注意喚起)

令和4年9月15日  
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

## 1 アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、クジラやアザラシなど海に棲む哺乳類に寄生し、その幼虫がヒラメやイカなど様々な海産魚介類の内臓表面や筋肉に寄生します。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類をヒトが食べると、幼虫が胃壁や腸壁に刺入し、激しい腹痛や嘔吐といった症状(アニサキス症)を引き起こします。

## 2 道内での発生状況

近年、道内ではアニサキスによる食中毒が増加しており、特に秋口から発生件数が増加する傾向にあることから、十分な注意が必要です。

### (1) 年別発生状況(H25～R4)

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4※
件数	7	4	13	10	23	54	68	80	81	30
患者数	7	4	13	10	24	56	68	82	82	30

※令和4年7月末時点

### (2) 月別発生件数(R2～R4)

件数/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
R4※	4	1	5	4	3	8	5	—	—	—	—	—
R3	3	6	6	3	4	6	5	2	12	18	9	7
R2	2	6	6	2	10	7	8	5	7	13	9	5

※令和4年7月末時点

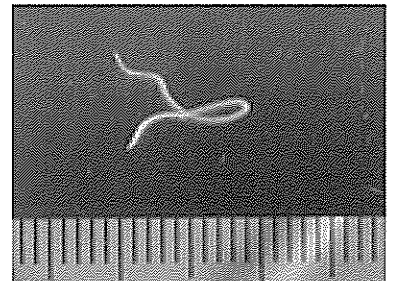
## 3 原因となる魚種

サンマ、サケ、ヒラメ、サバ、ニシン、ソイ、カレイ、ホッケなど

## 4 予防のポイント

- (1) 目視確認によるアニサキス虫体の除去を徹底すること。
- (2) 十分に冷凍すること。(マイナス 20℃以下で 24 時間以上)
- (3) 十分に加熱すること。(60℃で1分以上)

※ 鮮度の良い魚介類にも、アニサキスの幼虫は寄生しています。  
譲りうけたもの、自分で釣ったものであっても注意しましょう。



←1cm→

【写真提供:北海道立衛生研究所】

### 販売店における対策事例

道内の販売店では、アニサキス対策のため、次のような取り組みが実施されています。



目視の徹底



ライト下での確認



店頭での告知