

# 食品衛生情報 ふくおか

発行所  
公益社団法人 福岡県食品衛生協会  
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613  
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和6年3月25日(月) 2023年度第12号  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目19-17  
トーカン博多第5ビル 705号  
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

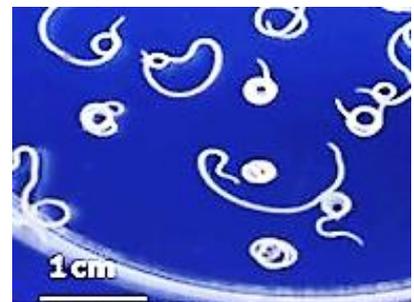
## ～アニサキス食中毒が増加しています～

2023年、福岡県（北九州市、福岡市、久留米市を除く）で発生した22件の食中毒事例のうち、16件がアニサキスによるものです。

アニサキスは寄生虫で、長さ2～3cm、幅は0.5～1mm、白色です（下記写真参照）。アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、イワシ、カツオ、イカなどに寄生しており、**アニサキスが寄生した魚を生で食べることで食中毒が発生**します。アニサキスは胃壁や腸壁に刺入するため、喫食後、数時間後から十数時間後に、みぞおちや下腹部に激しい痛み、吐き気、嘔吐を生じます。

### ※ 調理、販売する方へ（食中毒予防方法）

- 1 新鮮な魚を購入して速やかに内臓を除去する**  
アニサキスは魚介類の死後、筋肉に移動します。
- 2 目視確認によりアニサキスを除去する**  
アニサキスは主に内臓に寄生しています。  
明るい場所で丁寧に確認しましょう。
- 3 冷凍する**  
マイナス20℃以下で24時間以上冷凍するとアニサキスは死にます。
- 4 加熱する**  
70℃以上または60℃で1分加熱すればアニサキスは死にます。
- 5 包装品は、生食用、加熱用の区別の表示を徹底しましょう。**
- 6 加熱用の未包装品を販売する際は、消費者へ加熱用であることを説明しましょう。**
- 7 ワサビ、醤油、酢などでは死にません。また、「よく噛めば大丈夫」ということもありません。**



アニサキス幼虫

# 《食品営業賠償共済「あんしんフード君」について》

## ～安い掛金で大きな補償！～

公益社団法人日本食品衛生協会では各種共済事業を運営しています。消費者の求償意識も以前より格段に高揚しています。会員になって加入すれば、**①掛金が安い②特別費用の支払い③火災見舞金制度**といった特典があります。とくに「**あんしんフード君**」は、**食品に起因する事故のみならず業務上の過失に起因する事故や預かり物にかかわる事故など、食品営業者が抱える賠償リスクをトータルに補償する制度**です。食品営業賠償共済に加入することで、万が一の際に被害者救済と消費者保護につながることはもちろんですが、さらには会員自身の事業経営の安定を図るうえでも大いに役立ちます。

★年間売上高3,000万円以下の場合、

一般飲食店は年間掛金8,500円で1億円まで補償！

製造業は年間掛金5,500円で1億円まで補償！



## 「あんしんフード君」による支払事例(令和4年以降)

(公社)日本食品衛生協会発行「食と健康」より抜粋

場所・事故分類	事故の概要	被害者数	支払金額
大分県 食中毒	提供したカレーにより、ウエルシュ菌食中毒が発生した	10名	32万円
鹿児島県 施設賠償	店舗からの漏水により、階下の店舗を汚損した	—	273万円
京都府 旅館宿泊者賠償	宿泊客が誤って露天風呂の蓋の上に乗る、蓋を破損した	1名	3万3千円
愛知県 施設賠償	店舗の床が濡れたままとなり、お客様が滑って転倒し負傷した	1名	77万円
長野県 受託物賠償	従業員がお客様から預かった車両同士を誤って衝突させ破損した	—	57万円
兵庫県 その他	ケーキに脱酸素剤を同封せずカビが発生したため自主回収した(リコール)	—	87万円
名古屋市 食中毒	提供した弁当により、ノロウイルス食中毒が発生	71名	221万円



公益社団法人  
福岡県食品衛生協会