

# 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9月30日(月) 2024年度第6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>

## 食中毒予防シンポジウムを開催しました！

8月28日(水)、イヅカコスモスコモン(飯塚市)で食中毒予防シンポジウム(福岡県と本協会が主催)が開催されました。ちょうど台風の接近により開催自体が危ぶまれる状況でした。

今年は、「手洗いで大丈夫?防ごう!魚介類による食中毒」というテーマで開催しましたので、その概要を報告します。

### 1 基調講演

基調講演では、福岡県粕屋保健福祉事務所の竹本参事兼保健衛生課長より「魚介類を原因食品とする食中毒」という演題で、魚介類による食中毒の発生状況や食中毒予防の原則などについてご講演いただきました。とくに近年、**アニサキス**という寄生虫による食中毒の発生件数が増加しており、最近8年間で、福岡県内で発生した食中毒事件の42%はアニサキスによるものということです。アニサキス幼虫は主に**サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、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により食中毒が発生し、アニサキスが胃に<sup>せんじゅう</sup>穿入した場合の主な症状としては、**激しいみぞおちの痛みや吐き気**などで、内視鏡で虫体を確認して鉗子で摘出する必要があるとのことでした。



アニサキス幼虫



サバに寄生した  
アニサキス幼虫



胃粘膜のアニサキス  
幼虫を鉗子で摘出

## 2 パネルディスカッション

パネルディスカッションでは、業界を代表する4名のパネリストが、手洗いだけでは防ぐことができないアニサキス（寄生虫）やヒスタミン（化学物質）による食中毒の原因や予防方法などについて討論し、魚介類による食中毒を予防するためには、原因物質の特性に応じた対策が必要であることがわかりました。 **アニサキス食中毒の予防方法**としては、1.内臓を速やかに除去 2.目視確認によりアニサキス幼虫を除去 3.冷凍（-20℃で24時間） 4.加熱（70℃以上、または60℃で1分）などが有効で、**ヒスタミン食中毒の予防方法**としては、1.購入した魚は速やかに冷蔵庫保管 2.冷凍、解凍を繰り返さない 3.鮮度が低下した魚は食べないなどがあることを理解しました。

《ご参加いただいたパネリスト》

- ① 消費者代表 嘉麻市食生活改善推進会 福澤準子 会長
- ② 事業者代表 パドドゥ・ル・コトフキ 松隈隆和 社長
- ③ 専門家代表 林兼産業株式会社 藤田幸辰 アクアメディカル・ラボ長
- ④ 行政代表 柏屋保健福祉事務所 竹本浩子 参事兼保健衛生課長

## 3 総括

普段、食中毒に気をつけていたとしても、うっかりミスしたり、たまたま失敗することがありますが、それを防ぐ方法として、今行っている衛生的な作業を「見える化」するという **HACCPに沿った衛生管理が重要**であることがわかりました。食品事業者の皆様も HACCP に沿った衛生管理を **定着させ振り返る**ことにより、食の安心・安全の確保にお役立てください。



食協会員をはじめ食生活改善推進会、福祉施設関係者、魚市場関係者等約170名が参加されました。このシンポジウムの模様は取材に来ていたKBCによりテレビニュースで報道されました。