

令和 7 年 4 月 2 5 日

報 道 発 表 資 料

川崎市（健康福祉局）

川崎市幸区の魚介類販売施設でアニサキス食中毒が発生しました

令和 7 年 4 月 2 1 日（月）午前 1 0 時頃、市内医療機関から、「刺身等を喫食した後に体調不良を訴え受診した患者 1 人からアニサキス虫体が摘出された。」との連絡が川崎市保健所にありました。

これまでの調査から、患者の胃からアニサキス虫体が摘出され、患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状等がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していること及び患者は 4 月 1 9 日（土）に幸区内の魚介類販売施設で調理された刺身を喫食しており、患者がアニサキス食中毒の潜伏期間内に喫食した鮮魚介類が当該食品のみであることが判明しました。

これらのことから本件は、当該施設におけるアニサキス食中毒対策が不十分であることが原因であると考え、施設に対し再発防止策を指導するとともに、本日、川崎市保健所長が当該施設を原因施設とする食中毒事件と断定しました。

1 患者数

1 人（快方に向かっています。）

2 発症日時（初発）

令和 7 年 4 月 2 0 日（日）午前 3 時頃

3 症状

腹痛、吐き気等

4 病因物質

アニサキス

5 原因施設

名 称	〇〇〇〇〇〇〇〇〇
所在地	川崎市幸区〇〇〇〇〇〇〇〇〇
営業者	〇〇〇〇〇〇〇〇〇
業 種	魚介類販売業

6 原因食品

令和7年4月19日（土）に当該施設で調理された刺身（ハマチ等）

7 措置

（１）再発防止を指導

（２）営業の一部停止処分

期間 令和7年4月25日（金）の1日間

範囲 生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理・提供

なお、冷凍品とは－20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

（３）従事者に対して衛生教育を実施予定

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）

	件数	患者数	死者数
令和7年1月1日～4月25日現在	6件	54人	0人
令和6年 同時期	5件	26人	0人
令和6年1月～令和6年12月	11件	32人	0人

《アニサキス》

アニサキスは寄生虫の一種です。

幼虫は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジ等の魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

○ アニサキスによる食中毒の症状

- ・ 急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、おう吐等の症状

- ・ 急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状等の症状

○ 予防方法

- ・ 加熱 60℃では1分、70℃以上で瞬時に死滅します。
- ・ 冷凍 －20℃以下で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ・ 魚介類を生食する際は、新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、十分に目視確認して、処理する。

川崎市健康福祉局保健医療政策部

生活衛生課 伊達

電 話 044-200-2443