

## 食中毒の発生について

### [事件の概要]

7月4日(月), 仙台市内の医療機関から仙台市保健所太白支所に「内視鏡検査で患者1名の胃からアニサキス虫体を摘出した」旨の通報があった。

仙台市で調査したところ, 当該患者は, 7月3日(日)午後6時頃から松島町内の飲食店「松島おさしみ水族館」で, 刺身(カツオ, マグロ, ヒラメ等)等を喫食し, 同3日(日)午後8時頃から腹痛・倦怠感を呈していたことが判明した。

当該飲食店の管轄である塩釜保健所は, 医療機関で患者からアニサキスが摘出され, 診察した医師から食中毒患者等届出があったこと, 患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと, 原因と考えられる食品が当該店舗で提供した刺身のみであることから, この刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお, 患者は既に回復している。

患者関係	発症日時	7月3日(日)午後8時頃
	主な症状	腹痛・倦怠感
	患者数	1名(70代 女性)
	受診者数	1名
	入院者数	0名
	診療医療機関	仙台市内の医療機関
原因食品	刺身(カツオ, マグロ又はヒラメ)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地:宮城郡松島町松島字浪打浜18番地 屋号:松島おさしみ水族館 営業者:株式会社スタイルスグループ 代表取締役 佐々木浩史 業種:飲食店営業	
措置	7月5日営業の一部停止1日間(生食用鮮魚介類(冷凍品を除く)の取扱い)	
担当保健所	塩釜保健所	

### ※7月3日喫食メニュー

おさしみバイキング(カツオ・マグロ・ヒラメ・ブリ・サーモン), タコとキュウリのごま和え, 酢飯

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず( )内仙台市分再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から7月4日まで	7 (3)	21 (3)	0 (0)
昨年同期	2 (1)	7 (1)	0 (0)

## ○アニサキスによる食中毒とは

アニサキスはクジラやイルカ等の海洋哺乳類で成虫になる寄生虫で、その幼虫はサバ、スルメイカ等の魚介類に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生又は生に近い状態で食べると、アニサキス症の原因となります。アニサキスがヒトの胃や腸壁に侵入し、胃腸炎を起こしたりします。

アニサキス症は、①胃アニサキス症②腸アニサキス症の二つに分類されます。

### ① 胃アニサキス症

胃アニサキス症は、原因食品を摂食後、概ね1～2時間以内に発症することが多く、胃に差し込むような激しい痛みが起き、それが持続します。悪心や嘔吐を伴う場合もあります。

### ② 腸アニサキス症

腸アニサキス症は、原因食品の摂食後数時間から数日で発症し、下腹部痛、悪心や嘔吐などの症状が現れます。

## ○アニサキスの特徴

体長約1cm～3cm（魚に寄生している幼虫）。虫体は半透明白色で主に魚の内臓表面に寄生している。筋肉に寄生していることもある。寄生部位で渦巻状になっていることが多く、半透明粘膜の袋（シスト）に入っているものもある。

## ○原因食品

多くの魚種に寄生するが、主に生食用のサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ、ヒラメなどが原因となる。酢漬け等では死滅しないため、酢漬け、醤油漬けなどの調理法で提供された場合も原因食品となる。

## ○予防方法

アニサキスを死滅させる処理を行う。方法は下記のとおり。

- ・加熱調理（70℃又は60℃1分以上）
- ・-20℃で24時間以上冷凍する
- ・内臓の生食をしない
- ・保管中に内臓から筋肉に移行することがあるので、生食をする場合は、新鮮なものを選び、すぐに内臓を除去し、低温で保存すると感染の確率を下げるができます。

（参考）厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>