

記者発表資料
 令和4年12月3日
 食と暮らしの安全推進課食品安全班
 担当：平塚・中居
 電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

12月2日(金)午後0時40分頃、福島県から「福島県内の医療機関から相双保健所に内視鏡検査で患者1名(宮城県在住)の胃からアニサキス虫体を摘出したと連絡があった」旨、宮城県に通報があった。

塩釜保健所岩沼支所で調査したところ、当該患者は、12月1日(木)午後8時頃に山元町内の魚介類販売店「丸長魚店」で購入したシメサバ等を喫食し、同月2日(金)午前4時30分頃から腹痛を呈していたことが判明した。

同支所は、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販売されたシメサバのみであることから、このシメサバを原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係	発症日時	12月2日(金)午前4時30分頃
	主な症状	腹痛
	患者数	1名(40代 男性)
	受診者数	1名
	入院者数	0名
	診療医療機関	福島県内の医療機関
原因食品	シメサバ	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地:亘理郡山元町山寺山下38 屋号:丸長魚店(まるちょううおてん) 営業者:渡辺 一夫 業種:魚介類販売業	
措置	12月3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	塩釜保健所岩沼支所	

※12月1日夕食の喫食メニュー

シメサバ・茹でタコ・カレーライス・味噌汁

(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12月2日まで	11 (5)	54 (34)	0 (0)
昨年同期	4 (1)	7 (1)	0 (0)

○アニサキスによる食中毒（アニサキス症）について

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。

その幼虫（アニサキス幼虫）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、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

○アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの？

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含まず）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（アニサキス症）を引き起こします。

○アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

◆ 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、嘔吐を生じます。

◆ 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、腹膜炎症状を生じます。

※ 多くが急性胃アニサキス症です。

※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

○アニサキスによる食中毒の予防方法

◆ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。

◆ 魚の内臓を生で提供しないでください。

◆ 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。

◆ 冷凍してください。（-20℃で24時間以上冷凍）

◆ 加熱してください。（70℃以上、または60℃なら1分）

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

（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>