

報 道 資 料

平成29年12月5日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：本岡、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～アニサキスによる食中毒～

平成29年12月4日（月）に、アニサキスによる食中毒症状を呈した患者を診察した旨の連絡を香芝市内の医療機関から中和保健所が受け付けました。

同保健所が調査したところ、11月29日（水）午後6時から6名が香芝市内の飲食店を利用しており、うち1名が激しい胃痛を訴え、医療機関を受診したことが判明しました。

調査の結果、医療機関において有症者の胃から魚介類に寄生するアニサキスが摘出されたこと、症状がアニサキスによるものと一致すること、当該飲食店以外でアニサキスが寄生していると考えられる食品は喫食していないこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、1日間（12月5日（火））の営業停止を命じました。

なお、有症者は既に回復しています。

発 生 日 時	平成29年12月1日（金） 午前0時
有 症 者 関 係	有症者数：1名 女性：1名（42歳） 受診者：1名
主 症 状	有症者の状況 胃痛
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営 業 者： 業 種： （ 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、 施設情報は削除しています。 ）
原 因 食 品	11月29日（水）に提供された食事
病 因 物 質	アニサキス
措 置 等	行政処分：1日間（12月5日（火））の営業停止 指導事項：再発防止を目的に調理従事者等への衛生教育等の実施

◎メニュー

メ ニ ュ ー	にぎり寿司（さば、まぐろ、剣先いか、サーモン、かにみそ、うなぎ、赤貝）、 巻き寿司
---------	--

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
女性	()	()	()	()	1(1)	()	()	()	()	1(1)
計	()	()	()	()	1(1)	()	()	()	()	1(1)

()受診者 再掲

住所別

香芝市：1名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含まず）	件数： 5件	有症者数： 105名
昨年同時期	件数： 6件	有症者数： 57名
昨 年 度	合計： 9件	有症者数： 75名

★報道機関の皆様へ★

アニサキス食中毒を防ぐため、県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

アニサキスによる食中毒について

<予防のポイント>

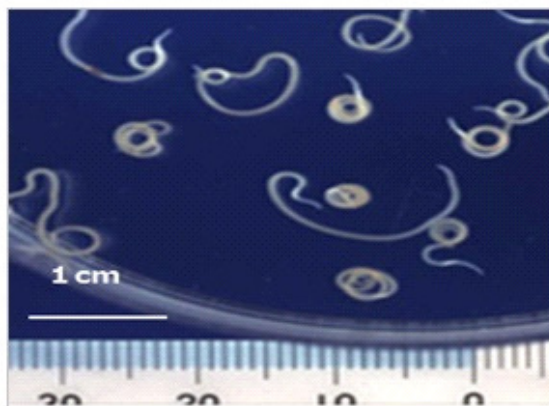
アニサキスは、酢漬けや醤油漬けでは死滅しませんが、60℃で1分以上（70℃以上では瞬時）加熱すると死滅するため、できる限り加熱して食べましょう。

また、マイナス20℃以下で24時間以上冷凍すると感染性が失われるため、冷凍も有効です。

魚を調理する時は、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。細かく切ったり、よく噛んで食べることも食中毒予防につながります。

- <特徴>
- ・アニサキスは、寄生虫（線虫）の一種です。
 - ・アニサキス症は、魚介類を生で食べることで感染します。12～3月の寒期に多く発生します。
 - ・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、タラなどの魚介類に寄生し、魚が死亡すると、内臓から筋肉に移ります。
 - ・アニサキスは、酢漬けや醤油漬けでは死滅しません。

- <症状>
- ・アニサキス幼虫が寄生している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侵入し、食中毒（アニサキス症）を引き起こします。
 - ◆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、激しい下部腹痛、腹膜炎症状を生じます。



<厚生労働省ホームページ>