

前橋市内の飲食店で発生した食中毒に対する処分について

1 内容のあらまし

平成30年1月26日（金）15時頃、患者を管轄する自治体から「1月26日 午前中に医療機関を受診した患者の胃からアニサキスの虫体を摘出した」旨の通報が前橋市保健所がありました。

通報により、患者が利用した対象施設（下記4、以下同じ）を調査しました。その結果、患者の喫食した海鮮丼の具材の中に、冷凍処理及び加熱調理が行なわれていないシメサバがあり、また以下のことが判明しました。

海鮮丼の喫食から発症までの潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと、海鮮丼の他に疑う食品の喫食がなかったこと、胃内視鏡検査でアニサキスが摘出されたこと、患者を診察した医師から食中毒発生届が提出されたこと、以上のことから、対象施設で提供された海鮮丼を原因とする食中毒と断定しました。

なお、患者は現在回復しています。

- (1) 発症日時 平成30年1月26日（金） 午前2時00分頃
- (2) 喫食者 3人
- (3) 発症者 1人（40代男性）
発症者住所：藤岡市
- (4) 症状 腹痛、吐気、頭痛、しぶりばら
- (5) 病因物質 アニサキス
- (6) 原因食品 海鮮丼

【喫食メニュー】

海鮮丼（シメサバ、マグロ、タコ、イカ、赤貝、エビ、玉子焼き、カニ蒲鉾）
大根サラダ、味噌汁

2 施設の措置

食品衛生法第6条違反により営業停止命令処分

3 期間

営業停止1日間

平成30年1月27日（土）

4 対象施設

市内飲食店

5 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（平成 30 年 1 月 27 日現在）

	発生件数	患者数	死者数
平成 30 年	0	0	0
昨年同期	0	0	0
平成 29 年	3	73	1
(平成 29 年の欄は 1 月 1 日～12 月 31 日の集計)			

※ 本件を含まない

★アニサキス症★

アニサキス症は、アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生食することにより、アニサキス（幼虫）が人の胃腸壁に侵入して引き起こされる食中毒です。

★主な原因食品 アニサキスが寄生している魚介類（サバ、イカ、アジ、イワシ、サンマ、カツオ等）の生食。

★主な症状 激しい腹痛、吐き気、おう吐

★予防方法 ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと。

※アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

・魚の内臓を生で提供しないこと。

・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去すること。

・冷凍すること。（ -20°C で 24 時間以上）

・加熱すること。（ 60°C 1 分、 70°C 以上）

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

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電話 (1)27日(土)17時まで待機しておりますので、
027-224-1111(当直経由)にてお問い合わせください。
(2)平日の執務時間内は、027-220-5778 まで
お問い合わせください。