

前橋市内の魚介類販売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4月16日（月）8時35分、市内医療機関から「4月14日（土）の夜に、実家でシメサバなどの刺身を手巻き寿司にして喫食後、腹痛を訴えて当院を4月15日（日）に受診した患者の胃からアニサキスの虫体を摘出した」旨の届出が前橋市保健所がありました。

届出により、患者が喫食した刺身を製造及び販売した対象施設（下記4、以下同じ）を調査したところ、刺身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含まれていました。

刺身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、刺身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、対象施設が製造及び販売した刺身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4月15日（日） 午前7時00分
- (2) 喫食者 4人
- (3) 発症者 1人（20代男性）
発症者住所：千葉県
- (4) 症状 腹痛
- (5) 病因物質 アニサキス
- (6) 原因食品 シメサバ（推定）

【喫食メニュー】

※刺身（シメサバ、マグロ、赤貝、ホタテ）

※胡瓜

※酢飯

海苔に※を巻いて、手巻き寿司として喫食した

2 施設の措置

食品衛生法第6条第4号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4月19日（木）

4 対象施設

市内業者

5 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（平成30年4月19日現在）

	発生件数	患者数	死者数
平成30年	1	1	0
昨年同期	1	57	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。

・目視で十分確認して、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 内線 / 84-2213、84-2208
直通 / 027-220-5778