

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5月29日（火）11時20分頃、市内医療機関から「5月27日（日）の夜に、自宅でかつおの刺身を喫食後、吐き気、嘔吐の症状を訴えて当院を5月29日（火）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加工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、かつおの刺身は冷凍処理及び加熱調理が行なわれていないことが判明しました。

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、対象施設が加工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5月28日（月） 午前0時30分

(2) 喫食者 4人

(3) 発症者 1人（60代男性）

発症者住所：前橋市

(4) 主な症状 嘔吐

(5) 病因物質 アニサキス

(6) 原因食品 かつおの刺身（推定）

【喫食メニュー】

かつおの刺身、ひじきの煮物、ちくわフライ等

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5月31日（木）

4 対象施設

市内食品販売施設

5 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（平成30年5月31日現在）

	発生件数	患者数	死者数
平成30年	2	2	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