

## 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

令和5年4月26日（水）13時頃、市内の医療機関から「4月24日（月）夜に前橋市内の飲食店で提供された生魚を喫食後、腹痛を訴えて本日当院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にありました。

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、患者の喫食した食品の中に、冷凍処理及び加熱調理が行なわれていない食品があり、また以下のことが判明しました。

当該施設における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、当該施設で喫食した食品の他にアニサキス症を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の虫体が摘出されたこと、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食品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 令和5年4月25日（火） 午前4時

(2) 喫食者 2人

(3) 発症者 1人（30代男性）

発症者住所：前橋市

(4) 主な症状 腹痛

(5) 病因物質 アニサキス

(6) 原因食品 令和5年4月24日（月）に当該施設で提供された食品

【主な喫食メニュー】

ホタルイカと初がつおのサラダ、刺身盛り合わせ（鯛、マグロ、イカ、アジ、活タコ等）  
イワシ刺し、ホタルイカ刺し、鯛の塩焼き、寿司（サーモン、アジ、ブリ）

### 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

令和5年4月27日（木）

### 4 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和5年4月27日現在）

	発生件数	患者数	死者数
令和5年※	2	26	0
昨年同期	0	0	0

令和4年	1	43	0
(令和4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。（ $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上）

・加熱すること。（ $60^{\circ}\text{C}$ 1分、 $70^{\circ}\text{C}$ 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 直通 / 027-220-5778