

記者発表資料
令和6年8月16日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：川本・中居
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和6年8月14日(水)午後2時頃、仙台市内の医療機関から仙台市保健所に「内視鏡検査で患者1名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨の通報があった。

仙台市保健所が調査したところ、当該患者は、8月12日(月)午後1時頃から、塩竈市内の飲食店「有限会社 亀喜」で寿司を喫食し、同日午後3時頃から下痢、腹痛を呈していたことが判明した。

当該店舗を管轄する塩釜保健所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該飲食店で喫食した寿司のみであることから、この寿司を原因とする食中毒と断定した。

患者関係	発症日時	8月12日(月)午後3時頃
	主な症状	下痢、腹痛
	患者数	1名(20代、女性)
	受診者数	1名
	入院者数	0名
	診療医療機関	仙台市内の医療機関
原因食品	寿司(マグロ、ヒラメ、カツオ)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地：塩竈市新富町6-12 屋号：有限会社 ^{カメキ} 亀喜 営業者：有限会社 ^{カメキ} 亀喜 代表取締役 保志 昌宏 業種：飲食店営業	
措置	8月16日(金)営業の一部停止1日間 (生食用鮮魚介類(冷凍品を除く)の取扱い)	
担当保健所	塩釜保健所	

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。()内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から8月15日まで	11 (6)	107 (84)	0 (0)
昨年同期	14 (5)	46 (29)	0 (0)

(参考) アニサキスによる食中毒(アニサキス症)について

○アニサキスとは？

- ・アニサキスは、寄生虫(線虫)の一種です。
- ・その幼虫(アニサキス幼虫)は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。
- ・アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。
- ・アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

○アニサキスによる食中毒の原因は？

- ・アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫がヒトの胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

○アニサキスによる食中毒(アニサキス症)の症状は？

◎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数日後に、下腹部の激しい痛み、腹膜炎症状を生じます。

※ アニサキスによる食中毒のほとんどが急性胃アニサキス症です。

※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

○アニサキスによる食中毒の予防方法(事業者の皆さまへ)

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ・魚の内臓を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で提供しないでください。
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ・冷凍してください。(−20℃で24時間以上冷凍)
- ・加熱してください。(70℃以上、又は60℃なら1分)
- ※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

出典:厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>