

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

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和8年6月15日(月)午前11時頃、飲食店の営業者から、「石巻市内の自社店舗を利用した3名のうち1名が、腹痛等の症状を呈し、同市内の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」旨、石巻保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、この患者は、6月13日(土)に石巻市内の飲食店「うまい鮭勘 石巻支店」でイワシの寿司等を喫食したことが判明した。

同保健所は、原因と考えられる食品が同飲食店で提供した寿司のみであること、医師から食中毒患者等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から、この寿司を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和8年6月14日(日)午前0時頃
	主な症状	腹痛、嘔吐
	患者数	1名(40代)
	受診者数	1名
	入院者数	なし
	診療医療機関	石巻市内の医療機関
原因食品	寿司(イワシ)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地：石巻市恵み野3-4-2 屋号：うまい鮭勘 ^{すしかん} 石巻支店 営業者：株式会社 アミノ 代表取締役 上野 敏史 業種：飲食店営業	
措置	飲食店営業の一部停止(生食用鮮魚介類(冷凍品を除く)の取扱い) 6月16日(火)の1日間	
担当保健所	石巻保健所	

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。()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6月15日まで	16 (5)	201 (46)	0 (0)
昨年同期	12 (3)	306 (56)	0 (0)

(参考) アニサキスによる食中毒について

○アニサキスとは？

- ・アニサキスは、寄生虫（線虫）の一種です。
- ・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、ヒラメ、マグロ、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を引き起こします。

○アニサキスによる食中毒の症状は？

◎胃アニサキス症

食後12時間以内に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐を生じます。

◎腸アニサキス症

食後十数時間以降に、激しい下腹部痛を生じます。

※ アニサキスによる食中毒の多くが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（営業者の皆さまへ）

- ・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（不十分な冷凍又は不十分な加熱のものを含む）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。（マイナス20℃で24時間以上）
- ・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>