

記者発表資料
令和元年5月14日
環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班
電話 022-211-2644 担当: 中田 佐藤

食中毒の発生について

[事件の概要]

5月13日(月)午後1時15分頃、塩釜保健所黒川支所管内の事業者から「当社の店舗で真あじの刺身を購入した客から、自宅で喫食後に腹痛を呈し、医療機関で胃アニサキス症と診断された旨の連絡があった」との情報が塩釜保健所黒川支所へ寄せられた。

塩釜保健所黒川支所で調査したところ、当該患者は、5月11日(土)午後6時頃に富谷市内の販売店「ビッグハウス富谷店」で、真あじの刺身を購入後、同日午後7時30分頃に喫食していた。患者は、翌12日(日)午前5時頃から、腹痛を呈したため、翌13日(月)午前中に医療機関を受診し、胃内視鏡検査でアニサキス虫体が摘出されていたことが判明した。

塩釜保健所黒川支所は、医療機関で胃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等届出があったこと、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店舗で提供した真あじの刺身のみであることから、この刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は現在快方に向かっている。

患者関係	発症日時	5月12日(日) 午前5時頃～
	主な症状	腹痛
	患者数	1名(男性1名 36歳)
	受診者数	1名
	入院者数	0名
	診療医療機関	富谷市内の医療機関
原因食品	真あじの刺身(柵)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地: 富谷市大清水二丁目13-1 屋号: ビッグハウス富谷店 営業者: 株式会社ベルジョイス 代表取締役会長 小苺米 秀樹 業種: 魚介類販売業	
措置	5月14日から 営業停止1日間	
担当保健所	塩釜保健所黒川支所	

参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず()内仙台市分再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から5月14日まで	3(3)	32(32)	0(0)
昨年同期	0(0)	0(0)	0(0)

○アニサキスによる食中毒とは

アニサキスはクジラやイルカ等の海洋哺乳類で成虫になる寄生虫で、その幼虫はサバ、スルメイカ等の魚介類に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生又は生に近い状態で食べると、アニサキス症の原因となります。アニサキスがヒトの胃や腸壁に侵入し、胃腸炎を起こしたりします。

アニサキス症は、①胃アニサキス症②腸アニサキス症の二つに分類されます。

① 胃アニサキス症

胃アニサキス症は、原因食品を摂食後、概ね12時間以内に発症することが多く、胃に差し込むような激しい痛みが起き、それが持続します。悪心や嘔吐を伴う場合もあります。

② 腸アニサキス症

腸アニサキス症は、原因食品の摂食後数時間から数日で発症し、下腹部痛、悪心や嘔吐などの症状が現れます。

○アニサキスの特徴

体長約 1cm～3cm(魚に寄生している幼虫)。虫体は半透明白色で主に魚の内臓表面に寄生している。筋肉に寄生していることもある。寄生部位で渦巻状になっていることが多く、半透明粘膜の袋(シスト)に入っているものもある。

○原因食品

多くの魚種に寄生するが、主に生食用のサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ、ヒラメなどが原因となる。酢漬け等では死滅しないため、酢漬け、醤油漬けなどの調理法で提供された場合も原因食品となる。

○予防方法

アニサキスを死滅させる処理を行う。方法は下記のとおり。

- ・加熱調理(60℃1分以上)
- ・-20℃で24時間以上冷凍する
- ・内臓の生食をしない
- ・保管中に内臓から筋肉に移行することがあるので、生食をする場合は、新鮮なものを選び、すぐに内臓を除去し、低温で保存すると感染の確率を下げるができます。