

報 道 資 料

平成29年1月15日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、上嶋
内線：3182、3186
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～アニサキスによる食中毒～

平成29年1月13日（金）午後0時10分頃に、檀原市内のスーパーマーケットの店長から「店舗利用者からアニサキス様の食中毒を呈した旨の申出があった」旨の連絡が中和保健所がありました。

中和保健所が調査したところ、有症者は、1月8日（日）に同店舗で食品を購入し、同日夕食として喫食したところ、激しい胃痛を訴え、医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、医療機関において有症者の胃からアニサキスが抽出されたこと、症状がアニサキスによるものと一致すること、当該店舗で購入した食品以外にアニサキスが寄生していると考えられる食品は喫食していないこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、中和保健所は当該施設が販売した食品を原因とする食中毒と断定し、1日間（1月15日（日））の営業停止を命じました。

なお、有症者は既に回復しています。

発 生 日 時	平成29年1月8日（日） 午後8時
有 症 者 関 係	有症者数： 1名 男 性： 1名（59歳） 受診者： 1名
主 症 状	有症者の状況 むかつき、胃痛、腹痛
原 因 施 設	所在地： 名 称： 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、 営業者： 施設情報は削除しています。 業 種：
原 因 食 品	刺身盛り合わせ
病 因 物 質	アニサキス
措 置 等	行政処分：1日間（1月15日（日））の営業停止（魚介類販売業部門のみ） なお、1月14日（土）は営業を自粛しています。 指導事項：再発防止を目的に調理従事者等への衛生教育等の実施

◎メニュー

メ ニ ュ ー	刺身盛り合わせ（マグロ、タイ、イカ、ツバス）、サニーレタスのサラダ、豚テキ
---------	---------------------------------------

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	()	()	()	()	()	1(1)	()	()	()	1(1)
女性	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
計	()	()	()	()	()	1(1)	()	()	()	1(1)

()受診者 再掲

住所別

檀原市：1名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含まず）	件数： 7 件	有症者数： 63 名
昨年同時期	件数： 5 件	有症者数： 48 名
昨 年 度	合計： 9 件	有症者数： 147 名

★報道機関の皆様へ★

アニサキス食中毒を防ぐため、県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

アニサキスによる食中毒について

<予防のポイント>

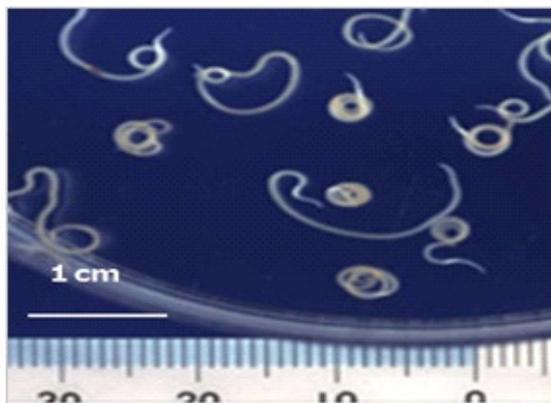
アニサキスは、酢漬けや醤油漬けでは死滅しませんが、60℃で1分以上（70℃以上では瞬時）加熱すると死滅するため、できる限り加熱して食べましょう。

また、マイナス20℃以下で24時間以上冷凍すると感染性が失われるため、冷凍も有効です。

魚を調理する時は、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。細かく切ったり、よく噛んで食べることも食中毒予防につながります。

- <特徴>
- ・アニサキスは、寄生虫（線虫）の一種です。
 - ・アニサキス症は、魚介類を生で食べることで感染します。12～3月の寒期に多く発生します。
 - ・アニサキス幼虫は、サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生し、魚が死亡すると、内臓から筋肉に移ります。
 - ・アニサキスは、酢漬けや醤油漬けでは死滅しません。

- <症状>
- ・アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に侵入し、食中毒（アニサキス症）を引き起こします。
 - ◆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、激しい下部腹痛、腹膜炎症状を生じます。



<厚生労働省ホームページ>