

令和6年10月23日
山梨県福祉保健部衛生薬務課
課長 内田裕之
電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和6年10月21日(月)午後2時半頃、峡南保健所に中北保健所管内の住民から「10月19日(土)の夜に市川三郷町内の飲食店を利用したところ、翌日の昼から腹痛となり21日(月)に医療機関を受診しアニサキスが摘出された」との申し出がありました。

中北保健所による患者への聞き取り状況などをもとに峡南保健所で調査した結果、原因と考えられる食品は当該飲食店で提供された食事のみであること、患者から摘出された虫体がアニサキスであると確認されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

- 1 発症日時 令和6年10月20日(日)午後1時頃
- 2 喫食者数 3名
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 腹痛、嘔気
- 5 原因施設 所在地：山梨県西八代郡市川三郷町
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和6年10月19日(土)に当該飲食店で提供された食事
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 措置 令和6年10月23日(水)の1日間の営業停止
- 9 その他 患者は既に快復しています。(入院なし)

問い合わせ先
衛生薬務課 内田(内線:3450)
土屋(内線:3452)

【参考資料】

- 1 喫食日時 令和6年10月19日（土）午後6時頃
- 2 発症日時 令和6年10月20日（日）午後1時頃
- 3 喫食メニュー 生シラウオポン酢和え、里芋揚げ、茶碗蒸し、刺身（シメサバ、マグロ、サーモン）、天ぷら（エビ、ハモ、舞茸またはみょうが）、煮魚（ボラ）、焼魚（サンマ）、寿司（マグロ、ヤリイカ、カンパチ、サンマ、玉子、甘エビ）、味噌汁、チーズケーキ
- 4 喫食者数及び患者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
40歳代		2	2		1	1
70歳代		1	1			
合計		3	3		1	1

令和6年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
山梨県	7件	58名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	7件	58名	0名
昨年計	6件	49名	0名

アニサキスによる食中毒

【アニサキスとは】

寄生虫（線虫類）の一種で、その幼虫は、体長約2～3cm、半透明白色ひも状で、半透明粘膜の袋に渦巻き状になって入っている場合もあります。

ヒトの体内では成虫になれないため、寄生することなく、通常は排泄されます。また、人から人にうつることもありません。

【アニサキス症】

アニサキス幼虫が寄生した海生魚介類（サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなどでの報告が多い）を生食することにより、幼虫がヒトの胃腸壁に侵入し、胃腸炎等を起こします。

潜伏時間 早いもので1時間、遅いもので36時間、約70%が8時間以内に発症

主な症状 胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐など

腹部を絞りあげるような痛みを周期的に襲われるところが特徴

【予防方法】

目視で確認！**鮮度**を徹底！**加熱・冷凍**で予防！

- ・ 加熱する。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅します）
- ・ 冷凍する。（-20℃で24時間以上の冷凍をすると死滅します。
冷凍庫の仕様や扉の開閉等で-20℃を保持できない場合は、注意が必要です。）
- ・ 新鮮な魚を選び、魚を調理する際には、速やかに内臓を取り除きましょう。
（鮮度が落ちてくると、幼虫は内臓から筋肉に移動することが知られています。）
- ・ 目視により確認し、アニサキス幼虫を除去して下さい。
（塩、わさび、酢など一般的な料理で使用する量や濃度では死滅しません。）
（内臓のほか、腹腔内や筋肉内に寄生していることがあります。）

（参考）厚生労働省ホームページ 食中毒 寄生虫 アニサキス

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

【参考】山梨県におけるアニサキスを原因とする過去の食中毒発生状況

発生年	件数	患者数	備考
令和6年1月	1件	1名	飲食店営業1件
令和5年	1件	1名	家庭1件
令和4年	1件	1名	家庭1件
令和3年	3件	3名	家庭2件、飲食店1件
令和2年	5件	5名	家庭2件、飲食店2件 魚介類販売業1件
令和元年	2件	2名	家庭2件