

食中毒の発生について

平成30年3月2日

記者発表資料

[概要]

平成30年3月1日(木)午後3時頃、中北保健所峡北支所に、甲府市内の医療機関から、胃腸炎症状を呈した患者の胃からアニサキス様虫体が摘出されたと報告があった。

中北保健所峡北支所が調査を行ったところ、患者は、2月24日に量販店で購入したサバの半身を自宅でシメサバとして調理し、同日夕食に喫食していることが判明した。

中北保健所峡北支所は、原因と考えられる食品は自宅で調理したシメサバのみであること、患者の症状がアニサキスによるものと一致していること、摘出された虫体を検査したところアニサキスであることが確認されたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、家庭で調理されたシメサバを原因とするアニサキスによる食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成30年2月25日(金)午前2時00分頃
- 2 喫食者数 2名
- 3 患者数 1名(70歳代男性)
- 4 主な症状 吐き気
- 5 原因食品 2月24日に家庭で調理したシメサバ(推定)
- 6 病因物質 アニサキス
- 7 その他 患者は軽症で、回復しています

(参考) 山梨県の集団食中毒発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	2件	25名	0名
平成29年	11件	95名	0名

(問い合わせ先)

福祉保健部衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489(内線3457)

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、半透明粘膜炎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で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

<http://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食中毒発生状況

発生年月日	喫食者数	患者数	原因食品
平成30年2月25日	2名	1名	家庭で調理したシメサバ
平成29年7月21日	1名	1名	刺身（アジ）
平成29年3月29日	9名	1名	寿司又は刺身
平成29年1月15日	4名	1名	刺身
平成28年10月20日	2名	1名	刺身
平成28年2月20日	3名	1名	寿司（サバ）
平成28年1月30日	2名	1名	寿司
平成27年10月2日	5名	1名	寿司（ヒラメ）又は刺身（サンマ）
平成27年7月31日	1名	1名	家庭で調理したシメサバ
平成27年7月28日	3名	1名	寿司（サバ）