

食中毒の発生について

平成26年12月4日(木)午後1時5分頃、東京都から、12月2日(火)の昼に市内の飲食店を利用した1名が腹痛の症状を呈し、町田市内の医療機関を受診したところ、内視鏡検査で、患者の胃からアニサキスの様な虫体が摘出された旨の連絡がありました。

保健所において直ちに調査をした結果、本日(12月9日(火))、当該飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定し、必要な措置を講じました。

なお、患者は入院しておらず、回復しています。

1 調査結果

次の調査結果から本日、当該飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

- (1) 患者の胃から摘出された虫体がアニサキスであることが判明したこと。
- (2) 主な症状がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していたこと。
- (3) 当該飲食店以外で、原因と考えられる食品(鮮魚介類)を喫食していないこと。
- (4) 発症者を診察した医師から食中毒患者等の届出票が提出されたこと。

2 発症者の状況

発症日時	平成26年12月3日(水) 午前0時30分頃から
主な症状	腹痛、悪寒
発症者数等	喫食者数：3名【男性2名、女性1名】(40歳代、60歳代、70歳代) 発症者数：1名【女性1名】(60歳代)

3 原因と措置

原因食品	平成26年12月2日(火)に提供した料理 (主な料理：にぎり寿司(しめさば、まぐろ、アジ、タコ、マダイ、ヒラメ) あさりの味噌汁、お茶)
病因物質	アニサキス
原因施設	所在地：相模原市中央区 営業形態：飲食店営業(すし屋、弁当屋)
措置	営業停止1日間(平成26年12月9日(火))

問合せ先
生活衛生課
電話 769-9234
担当 笠原

アニサキスとは

- ・ アニサキスは、海産魚介類に寄生する寄生虫の一種です。
- ・ アニサキスが寄生している海産魚介類を生食することにより、アニサキスの幼虫がヒトの胃腸壁に侵入し、腹痛、悪心、嘔吐等の症状を呈します。
- ・ わが国では、サバの生食によるものが最も多く、その他、サンマ、イナダ、イワシなどが感染源となることがあります。刺身の他、酢漬け、しょうゆ漬け、にぎりずしなどで感染する機会が多いとされています。

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：みぞおち部分の痛み、悪心、嘔吐等

腹部を絞りあげるような痛みに周期的に襲われるところが特徴

予防のポイント

- 1 加熱処理をするとアニサキスは死滅するので、十分加熱しましょう。
(60℃で1分以上)
- 2 アニサキスは魚の内臓から筋肉にも移行するので、調理する際には、新鮮な魚を選び、早期に内臓を除去しましょう。

一般的な料理で用いる程度の量の塩、わさび、酢等では、アニサキス幼虫は死滅しません。
- 3 アニサキスは傷を受けると死滅するので、細かく切ったり、しっかり噛むことも予防になります。