

## 食中毒事件について

## 1.仙台内で令和3年12月に発生した食中毒一覧

	発生年月日	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設 所在地	報告 資料
1	12月25日	4	1(0)	寿司	アニサキス	飲食店	青葉	1-1
2	12月30日	8	2(0)	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店	青葉	1-2
	計	12	3(0)					

## (参考)宮城県内の食中毒発生件数合計【( )内仙台市再掲】

期間	発生件数	患者数	死亡者数
令和3年4月から令和3年12月末まで	4(3)	10(6)	0(0)
昨年度同期	10(4)	201(17)	0(0)

# 食中毒事件概要

## 1 発生概要

- (1) 発生日 令和3年12月25日(土)
- (2) 原因施設 市内飲食店
- (3) 摂食者数 4名
- (4) 発症者数 1名(60代男性) ※入院はしておらず、快方に向かっている
- (5) 原因食品 寿司
- (6) 病因物質 アニサキス
- (7) 主症状 吐き気、嘔吐<sup>おうと</sup>、発疹、腹痛
- (8) 摂食時間 令和3年12月25日(土) 13時30分頃
- (9) 発症時間 令和3年12月25日(土) 14時30分頃

## 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 12月27日(月) 17時頃、福島市保健所より本市保健所生活衛生課に、福島市内の医療機関にて本市内の飲食店を利用して腹痛等の症状を呈した患者から、アニサキスを摘出した旨の連絡があった。
  - ①患者は12月25日(土) 13時30分頃に上記飲食店にて喫食後、同日14時30分頃から腹痛が見られたため、医療機関を受診したところ、アニサキスが摘出された。
  - ②患者は発症前の数日間、当該飲食店以外で刺身等を喫食していない。
- (2) 12月28日(火)、青葉区保健福祉センターが当該飲食店を調査したところ、寿司類は当該飲食店で調理され、魚介類は冷凍処理していないものであることが判明した。
- (3) 市保健所では次のことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
  - ①患者が喫食した生食用魚介類は、当該店舗で提供した冷凍処理していない寿司類のみであること。
  - ②患者の潜伏時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。
  - ③患者を診察した医師から、食中毒の届け出があったこと。

## 3 提供食品

寿司(イワシ、大トロ、サヨリ、炙<sup>あぶ</sup>りエンガワ、ソイ、メバル、鉄火巻き、かつぱ巻き、納豆巻き、その他)

## 4 行政処分等(仙台市保健所)

営業の一部停止処分(生鮮魚介類(冷凍品を除く)の調理提供(寿司の販売を含む)の停止)  
12月28日(火) 1日間

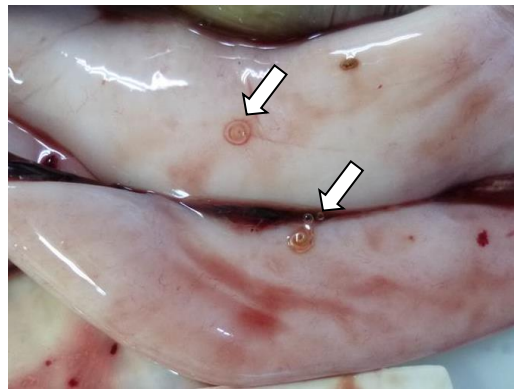
# アニサキス（*Anisakis* 属）による食中毒について

## 1 アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ2～3cmの白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫



魚の内臓に付着したアニサキス

## 2 症状

アニサキス幼虫が付着している刺身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります。食後30分～12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

## 3 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

## 4 予防方法

- 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
  - 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
  - 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
  - $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません

## 5 参考

- ・仙台市ホームページ

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/anisakis.html>

- ・厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

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

# 食中毒事件概要

## 1 発生概要

- (1) 発生日 令和3年12月30日(木)
- (2) 原因施設 市内飲食店
- (3) 利用者数 8名
- (4) 発症者数 2名(20代女性 2名)  
うち受診者1名(現在快方に向かっている)
- (5) 原因食品 飲食店の食事
- (6) 病因物質 カンピロバクター
- (7) 主症状 腹痛、下痢、発熱、関節痛
- (8) 摂食日時 令和3年12月28日(火) 19時頃～
- (9) 発症日時 令和3年12月30日(木) 20時頃～

## 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 1月4日(火)、発症者1名から泉区保健福祉センター衛生課に「青葉区内の飲食店を利用したところ、令和3年12月30日から腹痛、下痢、発熱、関節痛等の症状を呈し、医療機関を受診した」旨の連絡があった。
- (2) 泉区および青葉区保健福祉センターが調査を行ったところ、当該患者は令和3年12月28日(火)に青葉区内の飲食店を利用しており、共に飲食した1名も同様の症状を呈していることが判明した。さらに、2名とも当該飲食店にて未加熱の鶏肉料理を喫食していることが判明した。なお、鶏肉類には生食禁止の表示がされていた。
- (3) 発症者2名の便を仙台市衛生研究所で検査したところ、両名から食中毒の原因菌であるカンピロバクターが検出された。
- (4) 市保健所では次のことから、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
  - ① 発症者に共通する食品は、当該飲食店における食事のみであること
  - ② 発症者2名の検便からカンピロバクターが検出され、症状および潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと
  - ③ 患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと

## 3 提供食品

鶏の刺し身(ムネ、砂肝、ハツ、レバー)、かぼちゃと鶏ひき肉のコロッケ、串焼き(モモ、ハツ、皮、砂肝、テール、ささみ、レバー、ハツ元、のれん、そで)、鶏とアサリのとろみ鍋、里芋・椎茸・牡蠣の揚げ出し、かぶと柿のサラダ

## 4 行政処分等(仙台市保健所)

営業停止処分 1月11日(火)から13日(木)まで3日間

# カンピロバクター食中毒について

カンピロバクター食中毒は、カンピロバクター属菌が付着した食品を喫食することによる食中毒です。

## 1. カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存しますが、乾燥条件には弱い菌です。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。

## 2. 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、2～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

## 3. 主な原因食品

- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓（鶏刺し身、鶏レバー、焼き肉など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

## 4. 予防方法

- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。

## 5. 参考

- ◆ 仙台市HP【カンピロバクター〔食肉等〕】  
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/shokuniku.html>
- ◆ 厚生労働省HP【細菌による食中毒】  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html)



カンピロバクター電子顕微鏡写真

<内閣府食品安全委員会事務局 資料より>