

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生月日 11月9日(木)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 摂食者数 3名
- (4) 発症者数 1名(40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 サンマの刺身
- (6) 病因物質 アニサキス
- (7) 主症状 腹痛、嘔吐
- (8) 摂食時間 11月8日(水) 18時30分ごろ
- (9) 発症時間 11月9日(木) 0時ごろ

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 11月9日(木) 9時ごろ、市内の医療機関より泉区保健福祉センター衛生課宛てに、腹痛で受診した患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。
- (2) 同日、青葉区保健福祉センター衛生課および泉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、次のことが判明した。
- ①患者は11月8日(水)に当該施設でサンマの刺身を喫食し、11月9日(木) 0時ごろから腹痛、嘔吐を発症し、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3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。
- ③刺身に使用されたサンマは冷凍処理されていないものであった。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①患者は、発症前3日間で、当該食品以外に、アニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。
- ②患者が喫食してから発症するまでの時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。
- ③医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医師から食中毒の届け出があったこと。

3 行政処分等

飲食店営業の一部停止処分(生鮮魚介類(冷凍品*を除く)の生食用での調理、提供の停止)

*冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう

11月10日(金) 1日間 (処分日11月10日)

【参考】食中毒発生状況【宮城県内()内仙台市分再掲】*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から11月10日まで	16 (6)	48 (30)	0 (0)
昨年同期	11 (5)	54 (34)	0 (0)

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2～3 cm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。



※以下のアドレスより、「サバの筋肉中から摘出されるアニサキス動画（約10秒）」の視聴が可能です。

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

2 症状

アニサキス幼虫が付着している刺し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い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℃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、塩漬け、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

- ・YouTube 仙台市役所太白区チャンネル

<https://www.youtube.com/watch?v=AqHPuInYiIo>



- ・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>