

令和6年1月26日

山梨県福祉保健部衛生薬務課長 藤巻 勤

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1月23日(火)午後1時30分、川越市から「管内の医療機関からアニサキス症の食中毒患者等届出票の提出があった。」と衛生薬務課に連絡が入った。患者の所在地を管轄する富士・東部保健所が調査を行ったところ、患者は管内のスーパーで購入したイワシ寿司を喫食したことが判明した。

富士・東部保健所は、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、患者から摘出された虫体を検査したところアニサキスであったこと、生イワシ(冷凍処理なし)の寿司を喫食していること、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で調理されたイワシ寿司を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和6年1月21日(日)午後3時30分頃(午後2時30分頃喫食)
- 2 喫食者数 1名
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 腹痛、嘔気、嘔吐
- 5 原因施設 所在地：山梨県都留市  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 1月21日(日)10時頃に当該施設で調理された生イワシの寿司
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 措置 令和6年1月26日(金)の1日間の営業停止  
停止を命令する業務の内容は、生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理及び提供。  
なお、冷凍品とは、当該寄生虫が死滅する条件(-20℃・24時間以上)で冷凍したものをいう。
- 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 055-223-1476 藤巻(内線:3450) 金高(内線:3452)

【参考資料】

- 1 喫食日時 令和6年1月21日（日）午後2時30分頃
- 2 発症日時 令和6年1月21日（日）午後3時30分頃（喫食後約1時間）
- 3 喫食メニュー イワシ寿司（5貫入り）
- 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
50歳代		1	1		1	1
合計		1	1		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	1件	1名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	1件	1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食中毒発生状況

発生年	件数	患者数	備考
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