

平成30年11月13日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 大澤浩

電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

平成30年11月12日(月)午後2時頃、中北保健所に、同保健所管内の住民から、腹痛を呈し医療機関を受診したところ、胃からアニサキス様虫体が摘出されたと報告があった。

中北保健所が患者の調査を行ったところ、患者は南アルプス市内の量販店で購入した刺身を喫食していることが判明した。

当該量販店を管轄する中北保健所峡北支所が施設の調査を行ったところ、原因と考えられる食品は当該施設で調理、販売された刺身のみであること、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、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推定されたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設で調理、販売された刺身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11月7日(水)午後8時00分頃
- 2 喫食者数 1名
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 腹痛
- 5 原因施設 所在地：山梨県南アルプス市
業種：魚介類販売業
- 6 原因食品 11月7日に調理、販売した刺身(尾赤アジ)
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 措置 平成30年11月13日から2日間の営業停止
- 9 その他 患者は快復しています。

(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(速報値)	16件	330名	0名
平成29年	11件	95名	0名

※本日の報道対応は、18時30分まで待機させていただきます。

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	件数	患者数	備考
平成30年（本件を含む）	2件	2名	魚介類販売業1件、家庭1件
平成29年	3件	3名	魚介類販売業2件、飲食店1件
平成28年	3件	3名	飲食店3件
平成27年	3件	3名	飲食店2件、家庭1件