

令和2年3月5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]

令和2年3月3日(火)午前10時頃、中北保健所峡北支所に同所管内の医療機関から、受診した患者からアニサキスを摘出したとの連絡があった。中北保健所峡北支所が調査を行ったところ、患者は韮崎市内の飲食店で提供された食事を喫食していることが判明した。

中北保健所峡北支所は、原因と考えられる食品は当該施設で提供された食事のみであること、患者から摘出された虫体がアニサキスであることが確認されたこと、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、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設で提供された食事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 令和2年2月29日(土)午後10時頃
- 2 喫食者数 4名(2月29日の当該店舗の利用者数 152名)
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 胃痛
- 5 原因施設 所在地: 韮崎市  
業種: 飲食店営業
- 6 原因食品 2月29日(土)に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 措置 令和2年3月5日から2日間の営業停止
- 9 その他 患者は快方に向かっています。(入院はしていません)

(参考) 令和2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	4件	16名	0名
甲府市	1件	12名	0名
計	5件	28名	0名
昨年計	7件	150名	0名

## 【参考資料】

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
40歳代	1	1	2	1		1
60歳代	1		1			
70歳代		1	1			
合計	2	2	4	1	0	1

1 喫食日時 令和2年2月29日（土） 午後6時30分～午後8時  
発症まで 喫食後約2～3時間（2月29日午後10時頃）

2 提供メニュー

【寿司】 マグロ、ビンチョウマグロ、キンメダイ、カッパ巻き

【刺身】 マグロ、ビンチョウマグロ、ブリ、マダイ、イカ、イクラ、甘海老

※冷凍・加熱処理をしていないもの：キンメダイ、ブリ、マダイ

3 検査結果等

患者

1名

アニサキス検出

# 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
令和2年（本件を含む）	2件	2件	家庭1件、飲食店1件
2019年	2件	2名	家庭2件
平成30年	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