



伊那保健所管内の飲食店で アニサキス(寄生虫)による食中毒が発生しました

本日、伊那保健所は、伊那市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し平成 30 年3月 12 日の1日間の営業停止を命じました。

患者は、3月9日にこの施設で食事をした1グループ 21 名中の1名で、患者が受診した医療機関において、患者の胃内から寄生虫のアニサキスが摘出されました。

なお、患者はすでに回復しています。

【事件の探知】

平成 30 年3月 10 日、伊那保健所に伊那市内の医療機関から「胃腸炎症状を呈した患者の胃内からアニサキスを摘出した。」旨の連絡がありました。

【伊那保健所による調査結果概要】

- 患者は、3月9日に当該施設で食事をした1グループ 21 名中の1名で、3月 10 日午前5時頃から腹痛及び冷汗の症状を呈していました。
- 医療機関による内視鏡検査で、患者の胃内からアニサキスが摘出されました。
- 患者の症状は、アニサキスによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者が3月 1 日以降で海産魚介類の生食をしたのは当該施設のみでした。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、伊那保健所はこの施設の食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	伊那保健所	
患者関係	発症日時	3月 10 日 午前5時頃から
	患者症状	腹痛、冷汗
	患者所在地	伊那市
	患者数 及び喫食者数	患者数／喫食者数 : 1名／21名 (患者内訳) 男性: 1名 (年齢: 30歳代)
	入院患者数	0名
	医療機関受診者数	1名
原因食品	刺身の盛り合せ (推定)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	施設所在地	伊那市
	営業許可業種	飲食店営業 (一般食堂)
措置	平成 30 年3月 12 日の1日間の営業停止	

[参 考]

刺身の盛り合せの 主な内訳	シメサバ、ブリ、ヒラメ、マグロ、サーモン、甘エビ
------------------	--------------------------

[参 考] 長野県内（長野市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

平成 29 年 度 （うち 長野市）	12 件 （5 件）	275 名 （95 名）
平成 28 年 度 （うち 長野市）	15 件 （5 件）	162 名 （24 名）

～～アニサキスによる食中毒～～

[特 徴]

アニサキスは海産魚介類や海産哺乳類に寄生する寄生虫です。アニサキス食中毒の原因となるのはこの幼虫で、サバやイカなどの内臓や筋肉に寄生しています。

アニサキス幼虫を生きたまま摂取すると、胃壁や腸壁に侵入することがあり、アニサキス症をおこします。

[症 状]

潜伏期間は、早いもので1時間、遅いもので36時間ですが、約7割は8時間以内に発症します。

症状は、激しい胃痛、吐き気、嘔吐等ですが、胃壁等に侵入している虫体を取り除けば回復します。

[主な原因食品]

魚介類（サバ、アジ、イカ、サンマ等）の刺身のほか、酢漬けや醤油漬けも原因食品となります。

[予防方法]

- ・アニサキスは加熱に弱いので、魚介類は中心部までよく加熱しましょう。
- ・アニサキスは-20℃で24時間以上の冷凍で死滅します。
- ・アニサキスは魚の内臓に寄生することが多いので、生食するときは内臓を除去しましょう。
- ・調理の際は細かく切る、よく噛んで食べるなどの方法も有効です。
- ・魚を調理する際は、明るい所で行い、寄生虫がついていないかよく確認しましょう。

しあわせ信州創造プラン（長野県総合5か年計画）推進中

伊那保健所 食品・生活衛生課
(次長)山崎 敏彦 (課長)小野 充志 (担当)浅樋 一郎
電話:0265-76-6839(直通) 0265-78-2111(内線 2141)
FAX:0265-76-6886
E-mail inaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
(課長)清澤 哲朗 (担当)久保田 耕史 岡野 美鈴
電話:026-235-7155(直通) 026-232-0111(内線 2661)
FAX:026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp