



飯田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、飯田保健所は、飯田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令和元年11月1日の1日間の営業停止を命じました。

患者は、10月29日に、この施設で食事をした1グループ6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】

令和元年10月31日、患者から健康福祉部食品・生活衛生課に、「本日、腹痛で医療機関を受診し、アニサキスが摘出された。飯田市内の飲食店でのご飯が疑わしい。」との通報がありました。

【飯田保健所による調査結果概要】

- 患者は、10月29日に当該施設で食事をした1グループ6名中の1名で、10月30日午前11時30分頃から腹痛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10月26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、飯田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	飯田保健所	
患者関係	発症日時	10月30日 午前11時30分頃から
	患者症状	腹痛
	患者所在地	松本市
	患者数 及び喫食者数	患者数／喫食者数 : 1名／6名 (患者内訳) 男性: 1名 (年齢: 40歳代)
	入院患者数	0名
	医療機関受診者数	1名
原因食品	シメサバ、マグロ刺身、タイ刺身、手作りイカ塩辛(推定)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	施設所在地	飯田市
	営業許可業種	飲食店営業(一般食堂)
措置	食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止 営業停止期間 令和元年11月1日の1日間	

[参 考]

患者へ提供された 主なメニュー	シメサバ、マグロ刺身、タイ刺身、手作りイカ塩辛、冷やしトマト、焼き鳥(砂肝、つくね、豚串)、マグロのカマ焼き、ラーメン、こんにゃくの煮物、馬刺し、アルコール類
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------

[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）

令和元年度 (うち 長野市)	12件 (2件)	468名 (3名)
平成30年度 (うち 長野市)	17件 (6件)	194名 (51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のまま摂取すると、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-20℃で24時間以上の冷凍で死滅します。
- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

確かな暮らしが営まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン2.0（長野県総合5か年計画）推進中

飯田保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
(次長)手塚 靖彦 (課長)小平 満 (担当)小木曾 郁子
電話:0265-53-0446(直通)
0265-53-1111(内線 2161)
FAX:0265-53-0469
E-mail iidaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
(課長)吉田 徹也 (担当)福井 秀樹 飯塚 春彦
電話:026-235-7155(直通)
026-232-0111(内線 2661)
FAX:026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp