



## 長野保健所管内の魚介類販売店で アニサキス(寄生虫)による食中毒が発生しました

本日、長野保健所は、須坂市内の魚介類販売店を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の魚介類販売部門に対し令和5年1月12日の1日間の営業停止を命じました。

患者は、1月10日に当該施設が調理・販売したシメサバを喫食した1グループ1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抽出されました。

なお、患者は快方に向かっています。

### 【事件の探知】

令和5年1月11日、医療機関から長野保健所に、「本日、腹痛で医療機関を受診した患者の胃内から、アニサキスが抽出された。」との通報がありました。

### 【長野保健所による調査結果概要】

- 患者は、1月10日に当該施設が調理・販売したシメサバを喫食した1グループ1名中の1名で、1月11日午前3時頃から腹痛等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抽出されました。
- 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。
- 患者が発症日から過去3日間に遡って海産魚介類の生食をしたのは、当該施設が調理・販売したシメサバのみでした。
- 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、長野保健所は当該施設が調理・販売したシメサバを原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	長野保健所	
患者関係	発症日時	1月11日 午前3時頃
	患者症状	上腹部違和感、腹痛、吐き気
	患者所在地	須坂市
	患者数 及び喫食者数	患者数/喫食者数 : 1名/1名 (患者内訳) 女性: 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	令和5年1月10日に調理・販売したシメサバ	
病因物質	アニサキス	
原因施設	施設所在地 須坂市 営業許可業種 魚介類販売業	
措置	営業停止期間 令和5年1月12日の1日間	

[参 考] 長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

令和 4 年 度 (うち 長野市・松本市)	9 件 (1 件)	129 名 (1 名)
令和 3 年 度 (うち 長野市・松本市)	5 件 (2 件)	264 名 (154 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、サケ、タイ、スズキ等）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。

長野保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係  
(次長)和田 丈 (課長)小野 辰哉 (担当)小船 順子  
電話:026-225-9065(直通)  
026-223-2131 (代表) (内線 151)  
FAX:026-225-9105  
E-mail nagaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

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