



松本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、松本保健所は、安曇野市内の魚介類販売店を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和5年3月24日の1日間の営業停止を命じました。

患者は、3月19日に当該施設が調理、販売したイワシの刺身を喫食した1グループ2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、患者は快方に向かっています。

【事件の探知】

令和5年3月23日、医療機関から松本保健所に、「3月21日に胃痛で当院を受診した患者の胃内から、アニサキスが摘出された。」との通報がありました。

【松本保健所による調査結果概要】

- 患者は、3月19日に当該施設が調理、販売したイワシの刺身を喫食した1グループ2名中の1名で、3月20日午前3時頃から胃痛、悪寒、吐き気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。
- 患者が発症日から過去3日間に遡って未冷凍又は未加熱の海産魚介類の生食をしたのは、当該施設が販売したイワシの刺身のみでした。
- 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、松本保健所は当該施設が調理、販売したイワシの刺身を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	松本保健所	
患者関係	発症日時	3月20日 午前3時頃
	患者症状	胃痛、悪寒、吐き気
	患者所在地	安曇野市
	患者数 及び喫食者数	患者数/喫食者数 : 1名/2名 (患者内訳) 女性: 1名(年齢: 50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3月19日に調理、販売したイワシの刺身	
病因物質	アニサキス	
原因施設	施設所在地	安曇野市
	営業許可業種	魚介類販売業
措置	営業停止期間	令和5年3月24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）	12 件 （1 件）	167 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、イワシ等）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。

松本保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係
(次長)小山 勤 (課長)西村 孝 (担当)阿部 理恵
電話:0263-40-1942(直通)
0263-47-7800(代表)(内線 2151)
FAX:0263-47-9293
E-mail matsuhoh-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