

Sasebo City News Release

食中毒事件の発生について

平成30年6月13日

平成30年6月12日（火）午前11時ごろ、市内の医療機関から佐世保市保健所に「市内の量販店で刺身を購入、自宅で喫食した1名の女性を診察した結果、胃からアニサキス虫体を摘出した」との連絡がありました。

調査の結果、本日、当該量販店を原因施設とする食中毒事件と断定し、行政処分を行いましたのでお知らせします。

1 事件の概要

患者1名は、6月11日（月）午後3時30分ごろサバ、アジ、タイ三種盛の刺身（1パック）を購入、同日午後6時30分ごろ喫食後、11日（月）午後9時ごろ発症、12日（火）午前8時30分ごろ受診されました。

調査の結果、①患者の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、②患者の症状はアニサキスによる食中毒の症状と一致すること、③胃アニサキス症の潜伏期間（2～8時間）内に発症していること、④アニサキスの潜伏期間内に他に鮮魚介類の生食がなかったこと、⑤診察した医師からアニサキス食中毒の届出があったことから、この量販店を原因施設と断定し、以下のとおり行政処分を行いました。

2 原因施設

営業所所在地：佐世保市天神町1201番地1

営業所の名称：エレナ天神店

営業者の氏名：株式会社エレナ 代表取締役 中村 浩

営業の種類：魚介類販売業

3 原因食品

6月11日（月）に販売されたサバ、アジ、タイ三種盛の刺身

4 病因物質

アニサキス（寄生虫）

5 処分内容

平成30年6月13日（水）1日間の魚介類販売業の営業停止（食品衛生法第6条第4号違反）

※なお、原因施設は量販店であるため魚介類以外の食品は販売されています。

6 症状

嘔吐、手指・首後部のかゆみ、腹痛、発熱等

7 患者数

患者数：1名〔女性：60歳代〕通院

患者は、快方に向かっています。

8 県内の食中毒発生状況

	平成28年		平成29年		平成30年	
	(事件数)	(患者数)	(事件数)	(患者数)	(事件数)	(患者数)
佐世保市内	2	3	5	58	1	1
長崎県内 (本市を含む)	14	162	13	146	5	83

(平成30年6月13日現在 本件は含んでいない)

連絡先 佐世保市保健所生活衛生課
電話 24-1111 (内線5556、5558)
担当 大島、杉谷

全国ではアニサキスによる食中毒が多く発生しています。以下をご参照いただき食中毒予防に心がけてください。

【参考】 アニサキスについて

1 特徴

アニサキスとは、海産魚介類に寄生する寄生虫（線虫）の一種です。

アニサキス幼虫が寄生している海産魚介類を生食することにより、幼虫がヒトの胃壁や腸壁に侵入し、胃腸炎等を起こします。幼虫の体長は約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。

2 主な原因食品

感染源となる魚類は、わが国ではサバが最も多く、その他にアジ、イカ、イワシ、サンマなどの刺身、酢漬け、醤油漬け、にぎりずし等

3 潜伏期間及び症状

潜伏期間：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：みぞおち部分の痛み、吐き気、嘔吐等

4 予防方法

- 加熱調理が最も効果的です。(60℃で1分、70℃以上で瞬時に死滅)
- マイナス20℃で24時間以上冷凍する。
- 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早めに内臓を除去する。
(アニサキスは魚の内臓から筋肉にも移行します)

- 目視により確認し、アニサキス幼虫を除去する。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。