

## アニサキス（寄生虫）による食中毒が発生しました

本日、福井市保健所は、福井市内の飲食店で提供した食事を原因とする、アニサキス食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、1月20日（金）に当該飲食店で「しめ鯖」を喫食した福井市在住の1名で、福井市内の医療機関を受診し症状は既に回復しています。なお、入院はしていません。

### 1 探知

1月21日（土）18時5分頃、福井市内の飲食店「煉瓦館」の営業者から、「1月20日（金）に当店で調理・提供した「しめ鯖」を喫食した方が、1月21日（土）に医療機関を受診したところアニサキス虫体が摘出された。」との連絡が福井市保健所にありました。

患者は1月20日（金）20時30分から当該飲食店を利用し、「しめ鯖」を喫食。

1月21日（土）3時頃、胃痛、嘔気（吐き気）、蕁麻疹を発症。同日10時30分頃に市内の医療機関を受診し、内視鏡によりアニサキス虫体を摘出され、胃アニサキス症と診断された。

### 2 調査結果

市保健所は、本件を次のような理由からアニサキスによる食中毒と断定しました。

- 当該飲食店が提供した「しめ鯖」の喫食を起点とする潜伏期間や患者の症状が胃アニサキス症と類似していました。
- 患者は胃アニサキス症の潜伏期間中に、当該飲食店で食事以外に生鮮魚介類を喫食していませんでした。
- 当該飲食店では「サバ」を冷凍することなく、調理・提供していました。
- 患者からアニサキス虫体が摘出されました。
- 医師からの当該患者に関する食中毒患者届出がありました。

【患者等の状況：1月22日（日）13時現在】

患者	発症日時	令和5年1月21日（土） 3時頃
	症状	胃痛、嘔気（吐き気）、蕁麻疹
	患者数	1名【女性1名（20代）】
原因物質	アニサキス（寄生虫）	
原因施設	飲食店名：煉瓦館（レンガカン） 営業者：中村 哲也（ナカムラ テツヤ） 店舗所在地：福井市順化1丁目12-12 シャングリラビル3F 許可業種：飲食店（社交飲食）	
原因食品	1月20日（金）に当該施設が調理提供した、「しめ鯖」	

### 3 行政処分等

福井市は、「煉瓦館」に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店（社交飲食）の営業を1月22日（日）の1日間営業停止処分にするとともに、調理工程・衛生管理方法等の検証および改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

### 4 市内における食中毒発生状況（令和5年1月22日（日）13時現在 今回の事件を含む）

	令和5年 (R5.1.1~1.22)	去年同期状況	令和4年 (R4.1.1~12.31)
事件数	1件	0件	7件
患者数	1名	0名	19名

### 5 報道機関へのお願い

アニサキスによる食中毒を予防するため、市民の皆様への注意喚起をお願いします。

# アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

## アニサキスの特徴

- ◆寄生虫（線虫類）
- ◆約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類  
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



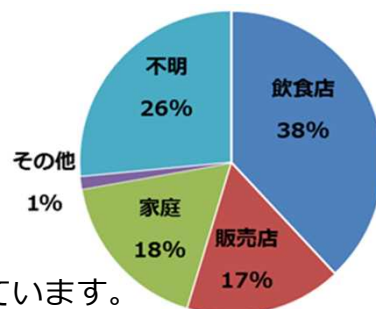
## 食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、

- ◆数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。  
→ 急性胃アニサキス症
- ◆十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。  
→ 急性腸アニサキス症

## 食中毒発生状況

- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。



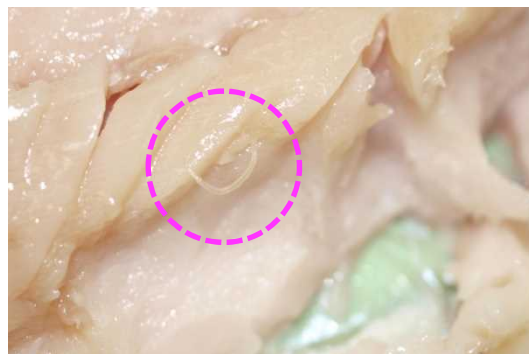
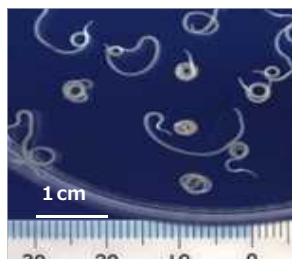
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆魚の内臓を生で提供しない。

- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



提供：東京都健康安全研究センター

サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

さらに、**冷凍・加熱**が有効！

- ◆冷凍する。（-20℃で24時間以上）
- ◆加熱する。（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。