

食中毒の発生に伴う不利益処分について

1 事件の探知

平成 30 年 8 月 13 日 (月) 15 時、大田区保健所から東京都を通じて「平成 30 年 8 月 10 日 (金) に、大田区内の医療機関から食中毒患者の届出があり、患者は同日午前中、腹痛で受診、内視鏡で胃からアニサキスを摘出した。患者は発症前に目黒区内の飲食店で刺身等を喫食している。」との通報が目黒区保健所にあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 発症状況

平成 30 年 8 月 9 日 19 時過ぎから食事を共にした 2 名のうち 1 名が、喫食後約 4 時間で腹痛 (胃から食道付近)、吐き気の症状を起こした。

(2) 喫食状況

発症前 4 日間の喫食調査の結果、患者が喫食した鮮魚介類は当該施設での刺身のみであった。

【主な喫食メニュー】お刺身三点盛り合わせ (マグロ・イカ・シメサバ)、焼き魚 (カマス)、野菜のてんぷら、アイスクリームなど

(3) 検査結果概要

患者からアニサキスが摘出され、症状及び潜伏時間がアニサキスによるものと一致した。

(4) 病因物質

アニサキス

(5) 原因食品

平成 30 年 8 月 9 日に調理提供した刺身

(6) 原因施設

営業所所在地

業 種 飲食店営業

営業所の名称

営業者氏名

3 不利益処分

上記調査結果から、目黒区保健所長は平成 30 年 8 月 20 日、当該飲食店が平成 30 年 8 月 9 日に調理提供した刺身による食中毒と断定した。目黒区長は、食品衛生法第 6 条第 4 号〔不衛生な食品等の販売禁止〕、第 50 条第 3 項〔公衆衛生上講ずべき措置の基準〕違反により、平成 30 年 8 月 20 日の 1 日間の営業停止及び取扱改善命令の処分を行った。

4 公表

食品衛生法第 63 条の規定に基づき、平成 30 年 8 月 20 日から平成 30 年 8 月 26 日まで目黒区ホームページ及び保健所掲示板において公表を行った。

以 上

◆アニサキス食中毒とは

主にサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの内臓表面や筋肉に寄生している。人の体内では成虫になれないので通常排泄されるが、魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、多くが 8 時間以内に、主に激しい胃痛を生じる。吐き気、おう吐、ジンマシなどの症状を伴う場合もある。

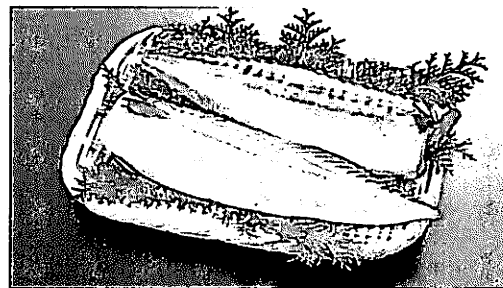
予防は、加熱調理が最も効果的。マイナス 20℃で 24 時間以上冷凍すると死滅するが、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などでは死なない。内臓の生食を避け、魚介類を生食する際は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温 (4℃以下) で保存する。

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



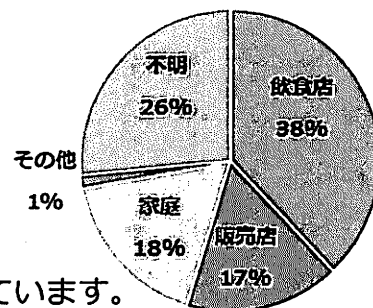
食中毒の症状

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。



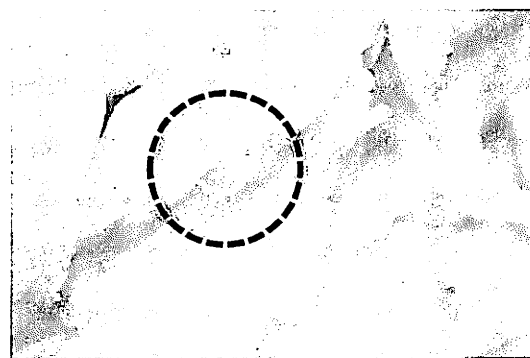
まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

- ◆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、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>