

食品衛生法違反に伴う不利益処分について

1 事件の探知

平成 31 年 1 月 18 日 14 時、患者から目黒区保健所に「平成 31 年 1 月 16 日 19 時から、3 名のグループで、目黒区内のすし店で刺身、握り寿司等を喫食したところ、翌 17 日早朝 5 時に腹痛を呈したため、すぐに横浜市内の病院を受診したところ内視鏡でアニサキスが摘出された。」との通報があり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 患者数

1 名

(2) 発症状況

食事を共にした 3 名のうち 1 名が、喫食後約 9 時間で腹痛及びじんましの症状を起こした。

(3) 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食事のみであった。

【主な喫食メニュー】: 刺身 (生エビ、ホタテ、マグロ赤身、アジ、タイ)、握り寿司 (マグロ赤身、マグロ中とろ、カンパチ、イワシ、ホタテ、タイ、イクラ、イカ) 等

(4) 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。

(5) 病因物質

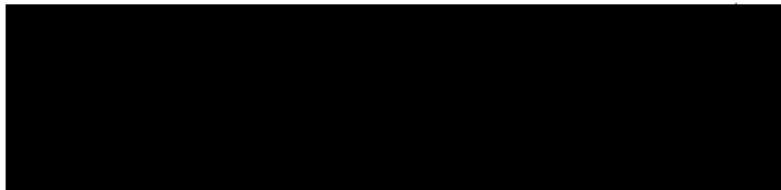
アニサキス

(6) 原因食品

当該施設が平成 31 年 1 月 16 日に調理提供した食事

(7) 原因施設

営業所所在地
業 種
営業所の名称
営業者氏名



3 不利益処分

上記調査結果及び患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、目黒区保健所長は平成 31 年 1 月 23 日、当該施設が平成 31 年 1 月 16 日に調理提供した食事を原因とす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の遵守〕並びに第 51 条〔営業施設の基準〕違反により、平成 31 年 1 月 23 日の 1 日間の営業停止並びに施設改善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 31 年 1 月 23 日から平成 31 年 1 月 29 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時間以内に激しい胃痛を生じる。吐き気、おう吐、じんましん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。