

平成31年4月2日
山梨県福祉保健部衛生薬務課
課長 大澤浩
電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

平成31年4月1日(月)午後1時40分頃、峡東保健所に、同保健所管内の医療機関から、受診した患者からアニサキスを摘出したとの連絡があった。

峡東保健所が患者の調査を行ったところ、購入した生のサバを家庭でしめサバとして調理し喫食したことがわかった。

峡東保健所は、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、摘出された虫体を検査したところアニサキスであったこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、家庭で調理したしめサバを原因とするアニサキスによる食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成31年3月30日(土)午後10時～午後11時頃
- 2 喫食者数 1名
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 胃痛
- 5 原因食品 家庭で調理したしめサバ
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 その他 患者は快復しています。

(参考) 山梨県の集団食中毒発生状況 (本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年(速報値)	3件	23名	0名
平成30年	18件	361名	0名

【参考資料】

1 喫食日時 平成31年3月30日(土)午後5時頃
発症まで 喫食後5時間(30日午後10時～午後11時頃)

2 喫食者数及び発症者数(性別及び年代別)

	喫食者数(名)			発症者数(名)		
	男性	女性	計	男性	女性	計
40歳代	1	0	1	1	0	1
計	1	0	1	1	0	1

3 原因食品 家庭で調理したしめサバ

4 検査結果等
患者 1名 アニサキスI型

アニサキスによる食中毒

【アニサキスとは】

寄生虫（線虫類）の一種で、その幼虫は、体長約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。

ヒトの体内では成虫になれないため、寄生することなく、通常は排泄されます。また、人から人にうつることもありません。

【アニサキス症】

アニサキス幼虫が寄生した海生魚介類（サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなどでの報告が多い）を生食することにより、幼虫がヒトの胃腸壁に侵入し、胃腸炎等を起こします。

潜伏時間 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 胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐など

腹部を絞りあげるような痛みで周期的に襲われるところが特徴

【予防方法】

目視で確認！**鮮度**を徹底！**加熱・冷凍**で予防！

- ・ 加熱する。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅します）
- ・ 冷凍する。（-20℃で24時間以上の冷凍をすると死滅します。
冷凍庫の仕様や扉の開閉等で-20℃を保持できない場合は、注意が必要です。）
- ・ 新鮮な魚を選び、魚を調理する際には、速やかに内臓を取り除きましょう。
（鮮度が落ちてくると、幼虫は内臓から筋肉に移動することが知られています。）
- ・ 目視により確認し、アニサキス幼虫を除去して下さい。
（塩、わさび、酢など一般的な料理で使用する量や濃度では死滅しません。）
（内臓のほか、腹腔内や筋肉内に寄生していることがあります。）

（参考）厚生労働省ホームページ 食中毒 寄生虫 アニサキス

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

【参考】山梨県におけるアニサキスを原因とする食中毒発生状況

発生年	件数	患者数	備考
平成31年（本件を含む）	2件	2名	家庭2件
平成30年	2件	2名	魚介類販売業1件、家庭1件
平成29年	3件	3名	魚介類販売業2件、飲食店1件
平成28年	3件	3名	飲食店3件
平成27年	3件	3名	飲食店2件、家庭1件