

食中毒を発生させた施設の行政処分について

1 事件の概要

(1) 探 知

平成28年6月2日(木)午後2時45分頃、越谷市内の診療所から「本日、腹痛を主症状に受診した患者から、内視鏡検査でアニサキスが摘出された。」旨の通報があり、調査を開始した。

(2) 喫食日時：5月31日(火)午後6時頃

(3) 発症日時：5月31日(火)午後8時頃

(4) 摂食者数：1名(60代、女性)

(5) 有症者数：1名()

※ 病院を受診したが、入院はしていない。患者は快方に向かっている。

(6) 主な症状：吐き気、腹痛など

(7) 原因食品：真アジの刺身

(8) 原因施設：

ア 名 称：

イ 所 在 地：埼玉県越谷市

ウ 営 業 者：

エ 業 種：魚介類販売業

オ 病 因 物 質：アニサキス

2 原因施設として断定した理由

(1) アニサキスは生の魚介類を食べることにより感染するものであり、潜伏期間を考慮すると、患者が生で食べた魚介類は、当該施設で購入したアジの刺身のみであること。

(2) 患者から摘出された虫体がアニサキスと確定されたこと。

(3) 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たこと。

(4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。

3 行政処分の内容

食品衛生法第6条第4号違反

同法第55条1項に基づき営業停止

処 分 年 月 日：平成28年6月3日

営業停止2日間：平成28年6月3日～6月4日

なお、6月2日から営業を自粛している

4 指導内容

越谷市保健所では、営業停止期間中に食中毒の再発防止を目的として、営業者、調理従事者に対する衛生教育等を行う。

問合せ 保健医療部 保健所
生活衛生課長 伊藤 誠一
直通 048-973-7533

E-mail:10075500@city.koshigaya.saitama.jp

(参考) アニサキス食中毒について

1 アニサキスとは

魚介類の寄生虫で、その幼虫が食中毒の原因となります。

虫体は半透明白色、体長約2～3cmで、主に魚介類の内臓表面の他、筋肉にも寄生します。

サバ、アジ、イカ、イワシなどに多く寄生が認められ、これらの刺身やにぎりずしなどに生きた幼虫が付着していた場合、一緒に食べることで感染します。

2 症状及び発症までの時間

症状は、急激な腹痛（周期的な絞りあげるような痛み）、悪心、おう吐などです。

発症までの時間は、約70%が8時間以内（早くて1時間、遅いもので36時間）です。

3 予防方法

虫体を死滅させるか、除去することが食中毒予防のポイントです。

ア 加熱（60℃以上、数秒以上）又は冷凍（-20℃以下、24時間以上）。

イ 身を細かく切る（たたき等）。

ウ よく見て確認し、虫体を除去する。

エ 魚の鮮度が落ちると、内臓から筋肉に虫体移行する傾向があるため、調理の際は新鮮なうちに内臓を除去する。

アニサキスによる食中毒を予防しましょう（厚生労働省ホームページ）

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