

食中毒の発生について

川崎市高津区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したので、お知らせします。

1 探知

令和元年 10 月 25 日（金）午前 11 時 50 分頃、患者から「10 月 24 日（木）に高津区内の飲食店で会食後、腹痛等の症状を呈したため、医療機関を受診したところ胃からアニサキス虫体が摘出された。」との連絡が川崎市保健所にありました。

2 概要

これまでの調査から、患者がアニサキスの潜伏期間内に鮮魚介類を生で喫食したのは当該飲食店のみであること、患者の胃からアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによる食中毒の特徴と一致すること及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定しました。

本市では、引き続き、調査を実施しています。

3 患者数

1 人（患者は快方に向かっています。）

4 発生日時

令和元年 10 月 25 日（金）午前 7 時頃

5 症状

腹痛、吐き気

6 病因物質

アニサキス

7 原因施設

名 称	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
所在地	川崎市高津区〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
営業者	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
業 種	飲食店 大衆酒場

8 原因食品

令和元年 10 月 24 日（木）に当該施設で提供された食事

参考：喫食メニュー

新さんまの刺身、香味野菜とじゃこ梅サラダ、川エビの唐揚げ、
キュウリとワカメと砂肝の和え物、若鳥の網焼き旨葱香酢だれ 等

9 措置

営業停止 1 日間 令和元年 10 月 30 日（水）

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）

	件数	患者数	死者数
平成 31 年 1 月 1 日 ～令和元年 10 月 30 日現在	8 件	43 人	0 人
平成 30 年 同時期	13 件	40 人	0 人
平成 30 年 1 月～12 月	14 件	46 人	0 人

《アニサキス》

アニサキスは寄生虫の一種です。

幼虫は、長さ 2～3 cm、幅は 0.5～1 mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫はサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジ等の魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

○ アニサキスによる食中毒の症状

- ・ 急性胃アニサキス症 食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、おう吐を生じます。
- ・ 急性腸アニサキス症 食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

○ 予防方法

- ・ 加熱 60℃では 1 分、70℃以上で瞬時に死滅します。
- ・ 冷凍 -20℃で 24 時間以上冷凍すると感染性が失われます。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 課長 川辺
電 話 044-200-0198
FAX 044-200-3927