

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 概要

令和3年3月10日（水）午後0時45分頃、市内医療機関から「3月6日（土）に高津区内の飲食店を利用し、シメサバ等を喫食した後に体調不良を訴え受診した患者1名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。

これまでの調査の結果、患者の胃からアニサキスが摘出されたこと、患者の症状と発症の経緯がアニサキスによるものと考えて矛盾がないこと、患者がアニサキス食中毒の潜伏期間内に当該飲食店で鮮魚介類を喫食したこと及び他の喫食の機会が原因でないことが判明しました。また、患者を診察した医師から食中毒の届出があり、これらのことから本件は、当該施設におけるアニサキス食中毒対策が不十分であることが原因であると考え、施設に対し再発防止を指導するとともに、当該施設を原因施設とする食中毒事件と断定しました。

2 有症者数

1人（入院はせず、快方に向かっています。）

3 発症日時（初発）

令和3年3月7日（日）午前4時頃

4 症状

吐き気、嘔吐等

5 病因物質

アニサキス

6 原因施設

名 称 ○○○○○○○○

所在地 川崎市高津区○○○○○○○○○

営業者 ○○○○○○○○

業 種 飲食店 一般食堂

7 原因食品

令和3年3月6日（土）に当該施設において提供された食事

参考：喫食メニュー

シメサバ、鯖棒寿司、カンパチ刺身、穴子棒寿司、メヒカリ唐揚げ、牛すじ煮込み、冷ややっこ、チーズフライ、塩辛等

8 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分1日間（令和3年3月16日（火））
- (3) 従事者に対して衛生教育を実施予定

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
令和3年1月1日～3月16日現在	3件	4人	0人
令和2年 同時期	2件	22人	0人
令和2年1月～12月	7件	121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2～3cm、幅は0.5～1mm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、嘔吐を生じます。
- ・ 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 角（すみ）

電話 044-200-0198

FAX 044-200-3927