

## 食中毒の発生について

川崎市多摩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 探知及び概要

令和4年5月9日（月）、市民から「5月2日（月）に多摩区内の飲食店で喫食後に胃痛を呈し、市内医療機関を受診したところ、アニサキスが確認された。」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、患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状及び喫食から発症までの時間がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していること並びに患者がアニサキス食中毒の潜伏期間内に喫食した鮮魚介類が当該飲食店で提供された食事のみであることが判明しました。これらことから本件は、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して、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。

本市では、引き続き調査を実施しています。

### 2 患者数

1人（患者は回復しています。）

### 3 発症日時

令和4年5月3日（火）午前1時30分頃

### 4 症状

胃痛

### 5 病因物質

アニサキス

### 6 原因施設

名称	〇〇〇〇〇〇〇〇〇
所在地	川崎市多摩区〇〇〇〇〇〇〇〇〇
営業者	〇〇〇〇〇〇〇〇〇
業種	飲食店 一般食堂

## 7 原因食品

令和4年5月2日（月）に当該施設において調理・提供された食事

参考：喫食メニュー

刺身盛り合わせ（イカ、マグロ、ワラサ、イサキ、キンメダイ）、サラダ、辛子れんこん、ビール等

## 8 措置

(1) 再発防止を指導

(2) 営業の一部停止処分

期間 令和4年5月12日（木）の1日間

範囲 生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理・提供

なお、冷凍品とは $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

(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4年1月1日～5月12日現在	1件	1人	0人
令和3年 同時期	5件	14人	0人
令和3年1月～12月	14件	33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、おう吐等の症状

・ 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、腹膜炎症状等の症状

○ 予防方法

・ 加熱  $60^{\circ}\text{C}$ では1分、 $70^{\circ}\text{C}$ 以上で瞬時に死滅します。

・ 冷凍  $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。

・ 魚介類を生食する際は、新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、十分に目視確認して、処理する。

川崎市健康福祉局保健医療政策部  
食品安全担当 伊達  
電話 044-200-0198  
FAX 044-200-3927