

## 食中毒の発生について

川崎市川崎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5月23日（木）午前10時15分頃、市内医療機関から「5月21日（火）に診察した患者からアニサキス虫体を摘出した。」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施設で加工及び販売されたもののみであること、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施設で加工及び販売された真あじの刺身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5月21日（火）午前0時頃

### 5 症状

腹痛、吐き気等

### 6 病因物質

アニサキス

### 7 原因施設

名称 ○○○○○○○○○○  
所在地 川崎市川崎区○○○○○○○○○  
営業者 ○○○○○○○○○○  
業種 魚介類販売業

### 8 原因食品

令和元年5月20日（月）に当該施設で加工及び販売された真あじの刺身

## 9 措置

営業停止 1 日間 令和元年 5 月 30 日（木）

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～5 月 30 日現在	5 件	30 人	0 人
平成 30 年 同時期	4 件	4 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