

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 探知及び概要

令和3年7月8日（木）、市内医療機関から「7月7日（水）に川崎区内のスーパーマーケットで購入した寿司弁当を喫食した後に体調不良を訴え受診した患者1人から、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、同時に医師から食中毒の届出がありました。

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、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寿司弁当のみであることが判明しました。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。

本市では、引き続き調査を実施しています。

2 患者数

1人（患者は快方に向かっています。）

3 発症日時

令和3年7月7日（水）午後7時頃

4 症状

吐き気、倦怠感、腹痛

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	川崎市川崎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 弁当屋

7 原因食品

令和3年7月7日（水）に当該施設において調理された寿司弁当

参考：喫食メニュー

特選にぎり寿司（生本マグロ、真鯛、アトランティックサーモン、えんがわ、赤えび、ヤリイカ、つぶ貝）、いわしにぎり寿司

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7月15日（木））
- (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～7月15日現在	9件	22人	0人
令和2年 同時期	3件	23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、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℃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。
 - ・ 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所食品安全課 伊達
電話 044-200-0198
FAX 044-200-3927