

食中毒発生概況について

1 探知	令和6年4月19日（金）午前11時45分頃、川崎市健康福祉局から県生活衛生課に「東京都が探知した食中毒を疑う事例で川崎市内在住の患者調査を実施したところ、茨城県内の飲食店を利用していることが判明した。なお、患者は医療機関において内視鏡検査によりアニサキス虫体を摘出されている」旨の連絡があった。
2 事件の概況	<p>川崎市の調査によると、4月15日（月）午後0時30頃に、大洗町内の飲食店「（有）日野治旅館」を利用した1グループ2名のうち1名が4月15日（月）午後4時頃から腹痛等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。</p> <p>施設を管轄する中央保健所の調査の結果、患者の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中央保健所は本日、当該施設が提供したいわしの刺身を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者はすでに軽快している。</p>
3 原因施設	屋号：（有）日野治旅館 営業者：有限会社日野治旅館 代表取締役 溝口公平 所在地：大洗町磯浜町6879-6 業種：飲食店営業
4 原因となった食事	4月15日（月）の昼に提供したいわしの刺身
5 原因物質	アニサキス
6 発生日時	令和6年4月15日（月）午後4時頃（初発）
7 摂食者数	1名（男性1名 40歳代）
8 患者数	1名（男性1名 40歳代）
9 主症状	腹痛、吐気、胸やけ
10 検査状況	医療機関での内視鏡検査でアニサキス虫体を摘出した。
11 その他	当該施設では、保健所の指導事項に対して速やかな改善が確認できたことから、行政処分は行っておりません。

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）のアニサキスによる食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年の発生状況 （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	2件	2名	0名
令和4年の発生状況 （令和4年1月1日～令和4年12月31日）	1件	1名	0名
令和3年の発生状況 （令和3年1月1日～令和3年12月31日）	3件	3名	0名
令和2年の発生状況 （令和2年1月1日～令和2年12月31日）	0件	0名	0名

県民の皆様へ

アニサキスについて

- ・アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。
- ・アニサキスの特徴：体長2 cmから3 cmで海の魚に寄生しています。
- ・人への影響：アニサキスが寄生した魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、激しい腹痛、吐き気及びおう吐等の症状を示します。
- ・寄生している主な魚介類：サバ、ニシン、スルメイカ、カツオ、アンコウ、タラ、イワシ、サケ、マスなど
- ・予防方法：加熱調理が最も効果的です。生で食べる場合には-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。また、新鮮なうちに内臓を取り去ることも効果的です。

※食中毒を含む食品に関する情報は「[茨城県生活衛生課食の安全対策室ホームページ](#)」に掲載しております。

→ <https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

家庭でアニサキス食中毒を予防するには・・・

まずは、 鮮度を徹底！ 目視で確認！

さらに、 冷凍・加熱 が有効！

○厚生労働省 HP

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

○食品安全委員会 ファクトシート

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf

○アニサキス食中毒に関するQ&A（厚生労働省 HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/05107.html

○茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室 HP

https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin_anisakis.html