

令和6年（2024年）4月3日

アニサキスによる食中毒の発生について

本日、アニサキスによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

1 概要

(1) 探知

令和6年（2024年）4月1日（月）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「3月29日（金）に市内の飲食店から購入した寿司を自宅で喫食後、3時間ほどして吐き気や腹痛の症状を呈したため、翌日医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

(2) 調査

調査の結果、患者は市内の飲食店で調理された寿司を購入し、3月29日（金）20時30分頃に自宅で喫食後、同日23時30分頃から吐き気や腹痛の症状を呈したため、翌日市内の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。

(3) 決定

患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、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ものと一致すること、患者はこの飲食店で調理提供された寿司の他には生の魚介類を喫食していないことから、この飲食店で調理提供された寿司を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この飲食店に対して、アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面で指導しました。

2 有症者の状況

(1) 発症日時 令和6年（2024年）3月29日（金）23時30分頃

(2) 主な症状 吐き気、腹痛

(3) 喫食者数 1名

(4) 有症者数 1名（女性、年齢50代）

3 原因食品 アジの握り寿司を含む寿司（3月29日（金）20時30分頃喫食）

4 病因物質 アニサキス

5 措置等

アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面により指導しました。

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和6年 (2024年)	令和5年 (2023年)	令和4年 (2022年)	令和3年 (2021年)	令和2年 (2020年)
発生件数(件)	1	2	10	7	2
患者数(名)	5	2	23	20	33
死者数(名)	0	0	0	0	0

なお、令和3年の7件のうち1件(1名)、令和4年の10件のうち4件(4名)、令和5年の2件のうち2件(2名)は、本件と同じアニサキスによるものであった。

《アニサキス食中毒の予防法について》

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する約2~3cmで白色の少し太い糸状の寄生虫です。通常、魚介類の内臓に寄生しているアニサキスですが、寄生している魚が死亡し、時間が経過すると内臓から身の部分に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、数時間から十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐などを生じます。その他、アニサキス幼虫が胃壁等に刺入しない場合でも、アニサキスが抗原となり、蕁麻疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示す場合もあります。

なお、アニサキス幼虫は一般的な料理に使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても死にません。

●まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ・魚の内臓を生で提供しない。
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

●さらに、冷凍・加熱が有効！

- ・冷凍する。(−20℃で24時間以上)
- ・加熱する。(70℃以上、または60℃なら1分)

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永 孝一

担当：清水 奈味(副課長)

電話：096-364-3188