



市政記者クラブ加盟社 各位

食中毒事件の発生について

盛岡市内の飲食店にて、「当店の刺身を喫食した方からアニサキスが摘出された」との通報があり、調査した結果、同店で提供された食品を原因とするアニサキス食中毒と断定したことから、当該施設を食品衛生法に基づき1日間の営業停止処分としました。

1 事件の探知

令和3年10月16日（土）午後2時50分頃、市内の営業施設から、当保健所に「10月14日（木）夜に施設を利用したお客様からアニサキスが摘出された」との連絡がありました。

2 原因調査及び結果

当保健所で調査を行った結果、医療機関においてアニサキスが摘出されていること、原因と考えられる魚介類の生食が当該施設で提供された食品の喫食に限定されること等から、本事件が当該施設で提供された食品を原因とする食中毒であると断定しました。

- (1) 発生日 10月15日（金）
- (2) 患者数 1名（通院1名）
- (3) 主症状 吐気・腹痛・嘔吐（なお、患者は快方に向かっている。）
- (4) 病因物質 アニサキス
- (5) 原因食品 施設が10月14日（木）に提供した食品（お造り（もどりガツオのタタキ、タラの昆布メ））
- (6) 原因施設 盛岡市保健所管内の飲食店
名称 : ニューウイング 対い鶴
営業者名 : 盛岡ターミナルビル株式会社 代表取締役 和田 俊文
施設所在地 : 盛岡駅前北通2-27 H.メトロポリタン盛岡NEWWING1F

3 保健所の措置

盛岡市保健所は、原因施設の営業者に対し、10月19日（火）の1日間、食品衛生法に基づき営業停止の行政処分としました。

4 注意喚起

アニサキスは、アジ、サバ、イワシ、サンマ、イカ、タラなどに寄生する2～4センチの白い糸状の寄生虫で、食中毒の主な症状は激しい腹痛、嘔吐等で、発症はほとんどが8時間以内、予後は良好です。加熱又は24時間以上の冷凍で死滅するので、市民の方へ情報提供くださるようお願いいたします。

なお、この件に関するお問い合わせにつきましては、本日14時まで担当者が対応いたします。

【問い合わせ先】

盛岡市保健所 生活衛生課

担当：佐藤 美樹子

TEL：019-603-8311