



市政記者クラブ加盟社 各位

食中毒事件の発生について

盛岡市内の医療機関から当保健所に「当院を受診した患者からアニサキスが摘出された。」との連絡があり、調査した結果、市内の飲食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4年6月30日（木）午後5時20分頃、市内の医療機関から、当保健所に「当院を受診した患者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 6月28日（火）午後8時ごろ
- (2) 患者数 1名（通院1名）
- (3) 主症状 腹痛（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6月28日（木）に提供した寿司（ソイ、ドンコ、タイ等）
- (6) 原因施設 盛岡市保健所管内の飲食店
名称 : 回転寿司すノ家大通店
営業者名 : 川村商事有限会社
施設所在地 : 盛岡市南大通二丁目5-15 ササカネビル1F

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、食品衛生法に基づき、食中毒の再発防止のため、衛生管理計画の見直しや施設・設備の保守及び改善並びに食品の取扱い改善に関する衛生教育の受講を実施する期間として7月1日（金）の1日間の営業停止処分としました。

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17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

○ アニサキス食中毒について

- ・ アニサキスとは？
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す。
- ・ 食中毒の症状は？
主な症状は、激しい腹痛、悪心、嘔吐等で、潜伏期間は、1～36時間（ほとんどが8時間以内に発症）、予後は良好です。
- ・ 食中毒の予防方法は？
 - 1 アニサキスは加熱か冷凍で死滅するので、十分加熱するか冷凍保存すること。
 - 2 魚を生で食べるときは、調理のときにアニサキスがいないかどうか、よく確認すること。
 - 3 アニサキスは、内臓から筋肉に移行するので、魚を調理する際は早めに内臓を除去すること。

○ 本市における食中毒発生状況（令和元年・2年・3年・4年）

年	発生 件数	患者数	病院物質	原因施設
令和4年	1件	1人	1件：アニサキス ※今回	営業施設1件
令和3年	4件	6人	3件：アニサキス 1件：植物性自然毒	営業施設3件 その他1件
令和2年	0件	0人		
令和元年	1件	2人	1件：カンピロバクター属菌	営業施設1件