

食中毒事故の発生について

1 発生日月日（患者の初発年月日）

令和3年5月26日（水）

2 対象施設

屋号：イオンリテール（株）

所在地：小松市平面町ア69

イオン小松店

業種：魚介類販売業

営業者：イオンリテール（株）

代表取締役 井出 武美

3 発生の端緒

令和3年5月27日（木）13時頃、営業者から「25日に販売した柳八目の刺身を喫食した客が体調を崩し医療機関を受診したところ、アニサキスが取れた」旨、南加賀保健福祉センターに電話があった。また、同日、患者を診断した医療機関からも、南加賀保健福祉センターに電話があった。

4 調査内容

南加賀保健福祉センターの調査では、

- ・患者は5月25日（火）20時頃に、自宅で柳八目の刺身を喫食していたこと
- ・患者の症状及び潜伏時間が胃アニサキス症と一致していること
- ・アニサキス症の原因食品となる生鮮魚介類の喫食は当該品のみであること
- ・患者の胃からアニサキスが摘出され、医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたこと

から、この販売店が販売した魚介類を原因とする食中毒と断定した。

5 患者

1名（男性、40歳台）

患者は医療機関を受診したが、回復傾向にある。

6 主な症状

腹痛、発熱

7 原因食品

5月25日（火）に当該施設で購入した柳八目（推定）

8 病因物質

アニサキス

9 措置

南加賀保健福祉センターでは、5月29日（土）の1日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

参考 食中毒発生状況

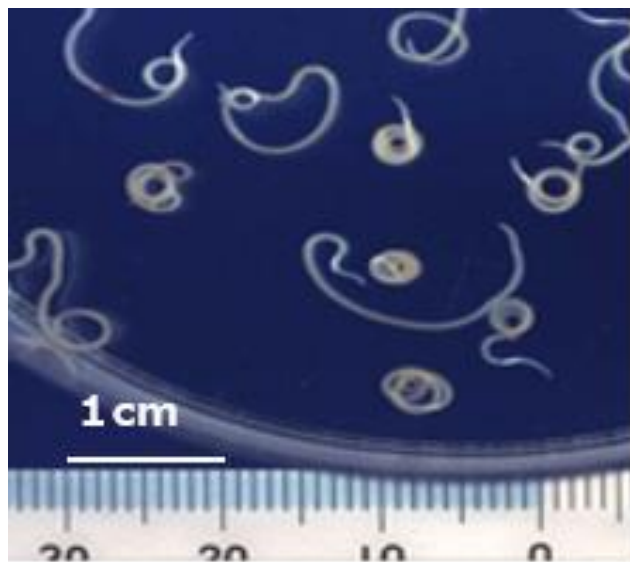
令和3年度（4月から本日まで本件を含む）	1件	患者	1人（うち金沢市0件	0人）
令和2年度同期	1件	患者	5人（うち金沢市1件	5人）
令和2年度通年	11件	患者	31人（うち金沢市5件	9人）

各報道機関におかれましては、県民への注意喚起をお願いします。

アニサキスによる食中毒（アニサキス症）について ～生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています～

1 アニサキスの特徴

- ・ 寄生虫（線虫）の一種
- ・ 長さ：約2 cm～3 cm
幅：約0.5 mm～1 mm
- ・ 色調：半透明白色
（白色の少し太い糸のように見える）
- ・ アニサキスが寄生している魚介類
サバ、サンマ、イワシ、イカなど



（厚生労働省ホームページより）

2 アニサキスによる食中毒の症状

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を食べた後、数時間から十数時間後に、激しい腹痛、吐き気、嘔吐等が生じます。

3 県民への呼びかけ

アニサキスによる食中毒を防止するために、次の事項に注意してください。

- ・ アニサキスは、60℃では1分で、70℃以上では瞬時に死滅するため、**加熱**することが有効です。
なお、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。
- ・ **-20℃で24時間以上冷凍すると死滅**しますので、冷凍することも有効です。
- ・ アニサキスは、時間が経過すると魚の内臓から筋肉内に移動することが知られています。魚を購入する際は、新鮮な魚を選び、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。