

<報道発表資料>

令和3年6月14日(月)

食中毒を発生させた施設の行政処分について

1 行政処分の内容

熊谷保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日用いた。

- (1) 営業者
- (2) 営業施設

埼玉県熊谷市

- (3) 営業の種類
- (4) 違反内容

飲食店営業

食品衛生法第6条違反

令和3年6月10日(木)に上記営業施設において調理提供された食事(しめさば)を喫食した1名に対して、胃痛を主症状とするアニサキスによる健康被害を生じさせた。

- (5) 処分内容

食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日

令和3年6月14日(月)

イ 営業停止

令和3年6月14日(月)から令和3年6月15日(火)まで2日間

- (6) 病因物質

アニサキス

2 指導内容

熊谷保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒の概要

- (1) 探知

令和3年6月12日(土)、管内医療機関から「胃痛を発症した患者から内視鏡でアニサキス虫体を摘出した。」旨の通報があり、熊谷保健所が調査を開始した。

- (2) 調査結果(発表日現在)

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者

1名

(イ) 患者

1名(女性1名30歳代)

受診し、既に快復している。

(ウ) 喫食日時

令和3年6月10日(木)18時

(エ) 発症日時

令和3年6月11日(金)4時

(オ) 主な症状

胃痛

(カ) 喫食メニュー

しめさば、うめきゅうり漬け、串焼き

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者から摘出された虫体が、アニサキスと鑑定されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、アニサキスによるものと一致したこと。
- (ウ) 原因と考えられる鮮魚介類の喫食が当該施設に限られること。
- (エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

参考情報

アニサキス(寄生虫)は、サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラ、マスなどの天然魚に多く寄生しています。

寄生虫が胃壁や腸壁に侵入することで激しい腹痛等を引き起こします。鮮度のよい魚介類であればアニサキスは魚介類の腸管内にとどまっていますが、劣化すると魚介類の筋肉内に移行する傾向があり、内臓を除去して喫食しても感染する場合があります。

アニサキス 1 匹の感染でも発症する場合があります、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などではアニサキスは死にません。

加熱調理と冷凍(マイナス 20℃で 24 時間以上)で防ぐことができます。

食の安全・安心に関するパンフレット類

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html>