

食中毒事故の発生について

- 1 発生年月日（患者の初発年月日）
令和6年6月25日（火）
- 2 原因施設
屋号：居酒屋 たまる
所在地：加賀市作見町二-4-1
業種：飲食店営業
営業者：田丸 修久（たまる のぶひさ）
- 3 発生の端緒
令和6年6月26日（水）17時頃、南加賀保健福祉センターに、加賀市内の居酒屋たまるから「6月24日（月）に当該店舗を利用した客から、25日（火）に腹痛になり26日（水）に小松市内の医療機関を受診したところアニサキス寄生虫を摘出したとの申し出を受けた」旨、連絡があった。
- 4 調査内容
南加賀保健福祉センターの調査では、
 - ・ 患者が腹痛の食中毒症状を呈していること
 - ・ 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
 - ・ 胃アニサキス症の原因となる生鮮魚介類の喫食は当該施設で提供した刺身以外にないこと
 - ・ 患者の胃からアニサキスが摘出されたこと
 - ・ 医師から食中毒等患者届出票が提出されたこと以上のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と判断した。
- 5 患者
1名（女性 40代）
患者は医療機関を受診したが、入院しておらず、回復傾向にある。
- 6 主な症状
腹痛
- 7 原因食品
6月24日（月）に当該施設が調理、提供した刺身
- 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、6月27日（木）の1日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、汚染の恐れのある食品の廃棄と、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

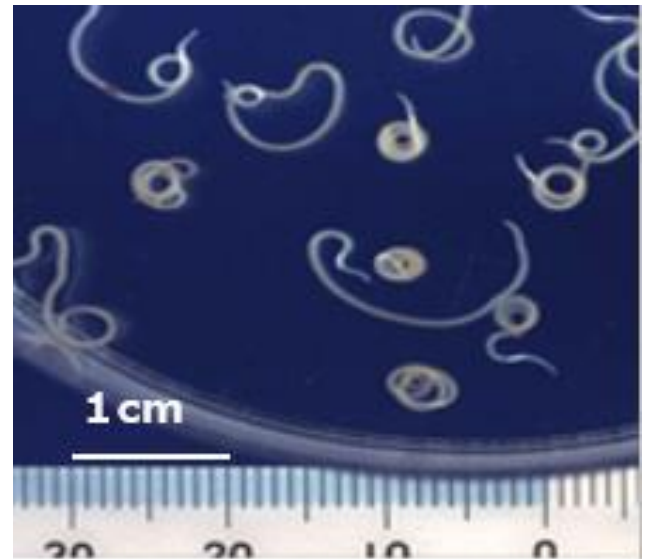
令和6年度（4月から本日まで本件を含む）	11件	患者	113名（うち金沢市5件	84名）
令和5年度同期	3件	患者	4名（うち金沢市0件	0名）
令和5年度通年	16件	患者	973名（うち金沢市4件	17名）

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、塩漬け、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。