

# 長野市（保健福祉部）プレスリリース

令和5年9月1日

## 市内飲食店でアニサキスによる食中毒が発生しました

長野市内の飲食店で、海産魚介類の生食により、アニサキスを原因とした食中毒が発生しました。

患者は1名で現在は快復しています。

### 【事件の探知】

令和5年8月31日（木）午後4時30分頃、長野県健康福祉部食品・生活衛生課から「8月31日午後0時30分頃、医療機関より食中毒患者等届出票をFAXで長野保健所が受信し、患者の喫食調査から8月29日に長野市内の飲食店で喫食した食事が疑われる」旨の連絡がありました。

### 【長野市保健所による調査結果概要】

- 8月29日午後8時頃、患者と知人1名が長野市内の飲食店で喫食し、うち1人が、8月30日午前7時頃に腹痛を呈し、8月31日午前9時30分頃、須坂市内の医療機関を受診しました。
- 患者が、発症3日以内に喫食した生魚は、当該店で提供されたシメサバとマグロの刺身のみで、サバは流通・調理工程で冷凍処理されていませんでした。
- 症状は、アニサキスによるものと一致していました。
- 患者を診察した医師から、アニサキスを原因とする食中毒の届出がありました。
- 以上から「アニサキス」による飲食店での食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和5年8月30日（水）午前7時頃
	患者症状	腹痛
	発生場所	長野市
	発症者数及び喫食者数	発症者数／喫食者数 1名／2名 （患者）女性1名、20歳代
	受診医療機関数	1か所
原因施設	施設名 食彩や 魚太郎 営業所所在地 長野市北石堂町1379-4 2F 営業者氏名 小林 秀明 営業許可業種 飲食店営業	
病因物質	アニサキス	
原因食品	シメサバ（推定）	
措置	令和5年9月1日（金）の1日間の営業停止	

### 【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）

（令和5年9月1日現在）

令和5年度発生状況	3件	30名
令和4年度同期	0件	0名

## アニサキスによる食中毒とは

### [特徴]

主に海産魚類を生食後、その魚類に寄生するアニサキス属線虫が胃腸に穿孔することなどにより起こる食中毒です。

- ①胃アニサキス症：アニサキスが胃壁を障害し、嘔吐、激しい胃の痛み等の症状をおこす。
- ②腸アニサキス症：アニサキスが腸壁を障害し、嘔吐、下腹部の激しい痛み等の症状をおこす。

### [症状]

アニサキス症は、海産魚類を生食後、1～36時間（多くは8時間以内）の潜伏期間を経た後、胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐などを引き起こします。また、血圧下降、呼吸不全、意識喪失などのアレルギー症状を起こすこともあります。胃腸からアニサキスの虫体を摘出すれば、症状は治まりますが、まれに胃腸を貫通して胃以外の器官に寄生をすることもあります。

### [予防方法]

- ①刺身を購入する際は、冷凍処理（-20℃以下で24時間以上）されたものを選びましょう。
- ②鮮度良好な海産魚介類の筋肉内にアニサキスが寄生している例も確認されています。加工処理されていない魚を1尾単位で購入した際は、十分加熱してから食べましょう。

### [その他]

- ①海産魚類を生食後、胃腸症状を呈した場合には、アニサキス症やその他の食中毒の可能性もあるため、早めに医療機関に受診してください。
- ②お酢、醤油、ワサビなどの調味料ではアニサキスを駆虫できませんので注意しましょう。

ながのご縁を



信都・長野市

保健福祉部長野市保健所食品生活衛生課

(課長) 大河内 雅彦 (担当) 関口 徳之

電話：直通 026-226-9970 FAX：026-226-9981

E-mail：h-seikatu@city.nagano.lg.jp