



## 長野保健所管内でアニサキス(寄生虫)による 食中毒が発生しました

長野保健所管内で、アニサキスによる食中毒が発生しました。

患者は1名で、受診した医療機関において、胃内から寄生虫のアニサキスが抽出されました。

なお、患者はすでに回復しています。

### 【事件の探知】

令和4年3月14日、医療機関から長野保健所に、「本日、腹痛で医療機関を受診した患者の胃内から、アニサキスが抽出された。」との通報がありました。

### 【長野保健所による調査結果概要】

- 患者は、3月13日午前0時頃から腹痛、吐き気の症状を呈していました。
- 医療機関による内視鏡検査で、患者の胃内からアニサキスが抽出されました。
- 患者の症状は、アニサキスによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、長野保健所はアニサキスによる食中毒と断定しました。

担当保健所	長野保健所	
患者関係	発症日時	3月13日 午前0時頃
	患者症状	腹痛、吐き気
	患者所在地	上高井郡
	患者内訳	男性、60歳代
	医療機関受診	有り
原因食品	不明	
病因物質	アニサキス	
原因施設	不明	

### ～～アニサキスによる食中毒を予防しましょう～～

近年、全国的にアニサキスの食中毒が増加しています。長野県でも平成27年から毎年アニサキスの食中毒が発生していますので注意してください。

### 【特徴】

アニサキスは海産魚介類や海産哺乳類に寄生する寄生虫です。アニサキス食中毒の原因となるのはこの幼虫で、サバやイカなどの内臓や筋肉に寄生しています。

アニサキス幼虫を生きたまま摂取すると、胃壁や腸壁に侵入することがあり、アニサキス症をおこします。

### [症 状]

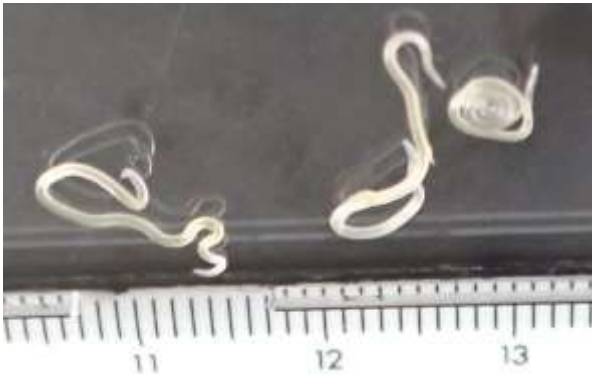
潜伏期間は、早いもので1時間、遅いもので36時間ですが、約7割は8時間以内に発症します。症状は、激しい胃痛、吐き気、嘔吐等ですが、胃壁等に侵入している虫体を取り除けば回復します。

### [主な原因食品]

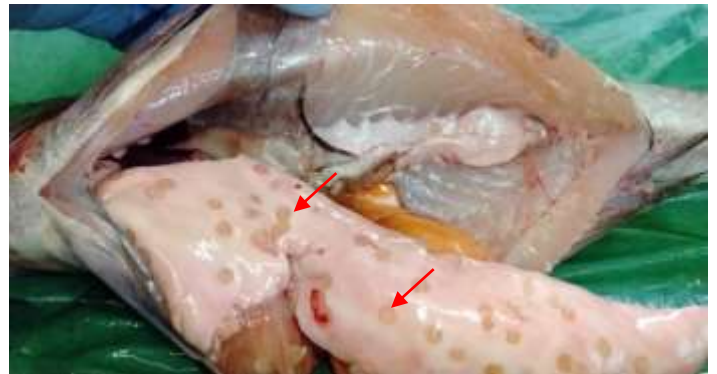
魚介類（サバ、アジ、イカ、サケ、タイ、スズキ、カツオ、イワシ等）の刺身のほか、酢漬けや醤油漬けも原因食品となります。

### [予防方法等]

- ・アニサキスは-20℃で24時間以上の冷凍で死滅します。
- ・アニサキスは加熱に弱いので、魚介類は中心部までよく加熱しましょう。
- ・魚を調理する際は、明るい所で行い、寄生虫がついていないかよく確認しましょう。
- ・アニサキスは魚の内臓に寄生することが多いので、生食するときは内臓を除去しましょう。
- ・アニサキスは魚の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することから、魚が新鮮なうちにできるだけ早く内臓を除去しましょう。
- ・調理の際は細かく切るなどの方法も有効です。
- ・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ないので注意しましょう。



【アニサキスの虫体】



【海産魚介類の内臓中のアニサキス（矢印先の丸いもの）】

《注：写真は本事例とは関係ありません。》

[参 考] 長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

令和3年度 (うち 長野市・松本市)	5件 (2件)	264名 (154名)
令和2年度 (うち 長野市)	7件 (4件)	99名 (6名)

長野保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係  
(次長)遠山 明 (課長)和田 由美 (担当)小船 順子  
電話:026-225-9065(直通)  
026-223-2131(代表)(内線 151)  
FAX:026-225-9105  
E-mail nagaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係  
(課長)吉田 徹也 (担当)矢島 康宏 荒川 知幸  
電話:026-235-7155(直通)  
026-232-0111(代表)(内線 2661)  
FAX:026-232-7288  
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp