

食中毒の発生及び対応について

1 事件の概要

中野区保健所は、令和5年8月12日、東京都より「区内医療機関から、刺身等を食べ腹痛を起こした患者から寄生虫(アニサキス)を摘出した。患者は区内の飲食店(寿司店)を利用している。」旨の連絡を受け、下記飲食店、患者及び患者受診医療機関に対し調査を実施した。

患者は、8月10日当該飲食店で刺身等を喫食し、翌8月11日に発症、8月12日に医療機関を受診したところ、胃内部からアニサキス虫体が摘出された。さらに、患者の症状、発症日時がアニサキスを原因とする食中毒と一致していること、患者が発症日近くにアニサキスが寄生し得る魚介類を、冷凍加熱のない状態で喫食したのは当該飲食店が提供した刺身等のみであることから、区は当該飲食店が提供した刺身等が原因の食中毒であり、原因物質は、寄生虫(アニサキス)であると断定した。患者は1名である。区では、被害拡大防止のため、営業の一部停止の不利益処分を行うとともに、区ホームページにおいて当該事業者の名称等を公表した。

2 原因施設(被処分者)

- (1) 所在地 東京都中野区中野
- (2) 業種 飲食店営業(寿司)

3 食品衛生法違反の内容(根拠法令)

食中毒の原因となった食品の提供(食品衛生法第6条第3号違反)

4 不利益処分等の内容(根拠法令)

8月21日 営業の一部停止1日間 (改正前食品衛生法第55条)

5 事業者の名称等の公表(根拠法令)

8月21日から8月27日までの7日間(食品衛生法第69条)

6 再発防止の措置

営業者に対し、魚介類の冷凍がアニサキス幼虫を死滅させるのには有効なこと、生食用の魚介類を提供する場合は仕入れた後速やかに内臓を取り除くこと、調理時や提供前に目視で確認しアニサキス幼虫を除去することを指導した。