



令和元年6月24日  
川口市保健所  
生活衛生課

## 食中毒を発生させた施設に係る行政処分を行いました

### 1 行政処分の内容

川口市保健所は、食中毒を発生させた（１）の営業者に対して、（２）の営業施設で営業停止の行政処分を本で行った。

（１） 営業者：

（２） 営業施設：

所在地 川口市

（３） 営業の種類：飲食店営業

（４） 違反内容：食品衛生法第6条

令和元年6月9日（日）に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した1名に対して、腹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：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和元年6月24日（月）

イ 営業停止 1日間（6月24日）

（６） 病因物質：アニサキス

### 2 指導内容

川口市保健所は、営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、調理従事者への衛生教育等を行った。

### 3 食中毒事件の概要

（１） 探知

令和元年6月19日（水）、川口市内の飲食店利用者の親族から、市内飲食店を6月9日（日）の昼頃に利用したところ、1名が深夜から腹痛を発症し、6月10日（月）に医療機関を受診した結果、アニサキスが検出された旨の通報があり、調査を開始した。

(2) 調査結果（6月24日現在）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 2名

(イ) 患者 1名（男性、20歳代）

(ウ) 喫食日時 令和元年6月9日（日）午後0時

(エ) 初発日時 令和元年6月10日（月）午前1時

(オ) 主な症状 腹痛

(カ) 喫食メニュー 海鮮丼(サンマ、カツオ等)、刺身定食(サンマ、カツオ等)、蒸し牡蠣

イ 当該飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者を診察した医師からアニサキスによる食中毒患者等届出票が提出されたこと。

(イ) 患者の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) 潜伏期間を考慮すると、原因となる鮮魚介類が当該施設において調理提供された食事のみであったこと。

☆ 市民の皆様へ

- ・アニサキス（寄生虫）は、サバ、サケ、カツオ、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。鮮度が良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。

問い合わせ  
川口市生活衛生課  
電話（代表）048-266-5557