

## 当市で発生した食中毒事例

### 事例 1

#### 1 概 要

平成29年9月26日に市場で巻貝を購入し、自宅で喫食した家族2名がめまい、物が二重に見える、嘔吐、手のしびれの症状を呈し救急搬送された。医師の診断、巻貝の残品の検査結果から、唾液腺にテトラミンを有するエゾバイ科の巻貝を原因食品とする動物性自然毒（テトラミン）による食中毒であると断定した。

#### 2 措 置

市場の魚介類販売店等に対して、巻貝は種類によっては唾液腺を取り除かずに喫食することによりテトラミンの食中毒が発生するため、販売時は唾液腺を取り除いて調理するなど適切な取り扱いについて周知するよう当日中に注意喚起を行なった。

#### 3 考 察

エゾバイ科の巻貝には唾液腺にテトラミンを含んでいるものがあり、これまで死亡例はないが、毎年全国で数件程度中毒が発生している。食文化の違いによって認知度も変わってくると思われるが、本市では巻貝の唾液腺に含まれるテトラミンによる食中毒事例は少ないため、今後、同様の事件が発生しないよう広く周知・注意喚起を行なっていくことが必要である。

## 事例 2

### 1 概 要

平成29年12月22日に、スーパーの魚介類販売店で購入したムロアジ（刺身用フィレ）を自宅で喫食し、腹痛、嘔吐、下痢の症状を呈した（喫食者は1名）。受診した医療機関でアニサキス虫体を摘出し、有症者は、胃アニサキス症の潜伏期間内にアジの刺身以外の鮮魚介類を喫食していないことから原因食品をムロアジ（刺身用フィレ）と決定し病因物質をアニサキスと特定した。

### 2 措 置

営業者に対してアニサキスによる食中毒予防の徹底を指導した。

また、生食用の魚介類は、新鮮なものを用いて速やかに内臓を取り除くこと、寄生虫等の有無の目視確認を十分に行うこと等、鮮魚の取り扱いについて従業員へ指導した。

### 3 考 察

鮮魚介類の輸送・保管技術が向上し、以前は生食しなかった魚介類や特定の地域のみで生食されていた魚介類が広く食べられるようになったことから、アニサキスによる食中毒は増加傾向にある。

このような状況を踏まえ、営業者はアニサキス食中毒予防対策について確実に実施することが求められる。また、今回の事件のように、消費者がフィレ（柵）で購入したものにアニサキスが寄生していたというケースもあることから、消費者もアニサキスの基本的な知識を持つことが求められる。

今後、アニサキスの食中毒を予防するためには、営業者、消費者に対して、広く周知・注意喚起を行なっていくことが必要である。