

邑楽郡内の鮮魚店が調理・販売した食品を原因とする食中毒事件について

令和7年4月11日（金）に邑楽郡内の鮮魚店が調理・販売したシメサバを原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該施設に対し、1日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、有症者は入院しておらず、快方に向かっています。

1 概要

- (1) 発 生 日 令和7年4月12日（土）午前3時頃
(2) 有 症 者 1名（受診1名、入院なし）
70代（女性） 太田市在住
(3) 症 状 腹痛
(4) 病 因 物 質 アニサキス
(5) 原 因 食 品 4月11日（金）に当該施設が調理・販売したシメサバ
(6) 原 因 施 設 施設名 鮮魚 やながわ
所在地 邑楽郡大泉町朝日3-1-2
営業者 有限会社やながわ 代表者 柳川 悦男
(7) 経 緯

令和7年4月13日（日）、太田市在住者から「大泉町内の鮮魚店で購入したシメサバを喫食後に腹痛の症状を呈した」旨の連絡が、太田保健福祉事務所（保健所）にあり、調査を開始しました。

調査の結果、この有症者は4月11日（金）の午後4時頃に当該鮮魚店でシメサバを購入し、12日（土）午前0時30分頃に喫食していたことが判明しました。

有症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ていたこと、アニサキスが寄生している可能性がある食品の喫食は当該鮮魚店が調理・販売したシメサバに限られていたこと、診察した医師によりアニサキスを原因とする食中毒届が提出されたことから、本件は、この鮮魚店が調理・販売したシメサバを原因とする食中毒事件と断定しました。

2 施設に対する措置

魚介類販売業の営業停止1日間（令和7年4月16日（水））

※参考：本県の食中毒発生状況〔4月16日現在、（ ）内は中核市を含む〕

	発生件数	患者数	死者数
令和7年1月～4月16日	1（4）	1（41）	0（0）
令和6年1月～4月16日 （昨年同期）	3（6）	170（216）	0（0）
令和6年1月～12月	6（12）	270（401）	0（0）

←速報値

アニサキスによる食中毒に注意！！

アニサキスは魚介類に寄生する寄生虫の一種です。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁に侵入して食中毒（胃アニサキス症）を引き起こします。

○寄生している主な魚介類：サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジ、ヒラメなど。

○症状：腹痛（みぞおちの激しい痛み）、嘔吐、吐き気

○潜伏期間：喫食後、数時間から十数時間（8時間以内の発生が多い）

アニサキスによる食中毒防止のポイント

○加熱する。（60℃で1分以上）

○冷凍する。（-20℃以下で24時間以上）

○生食する魚は新鮮なうちに、内臓を速やかに除去する。

○魚介類を処理するときは、アニサキスの有無を必ず確認する。

注意！アニサキスは料理で使う程度の量のワサビ、しょうゆ、酢では死滅しません。