

みどり市内の鮮魚店が調理・販売した刺身を原因とする食中毒事件について

令和8年2月7日（土）にみどり市内の鮮魚店が調理・販売した刺身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、快方に向かっております。

1 概要

- (1) 発 生 日 令和8年2月7日（土）午後10時30分頃
(2) 有 症 者 1名（受診1名、入院なし）
40代（男性） みどり市在住
(3) 症 状 吐き気、腹痛（激痛）、蕁麻疹等
(4) 病 因 物 質 アニサキス
(5) 原 因 食 品 2月7日（土）に当該施設が調理・販売したニシンの刺身
(6) 原 因 施 設 施設名 ニューフィッシュ田中 大間々店
所在地 みどり市大間々町大間々2-2
営業者 株式会社NFT 代表者 田中 誠
(7) 経 緯

令和8年2月8日（日）、桐生市内の医療機関から「腹痛を訴えて受診した患者からアニサキスの虫体を摘出した」旨の連絡が、桐生保健福祉事務所（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2月7日（土）の午後3時頃に当該鮮魚店で購入した刺身を、同日午後7時30分頃に自宅で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・販売したニシンの刺身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・販売したニシンの刺身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8年2月9日（月））

※参考：本県の食中毒発生状況〔2月9日現在、（ ）内は中核市を含む〕

	発生件数	患者数	死者数	←速報値
令和8年1月～2月9日	1（2）	1（ 12）	0（0）	
令和7年1月～2月9日 （昨年同期）	0（0）	0（ 0）	0（0）	
令和7年1月～12月	4（7）	26（ 66）	0（0）	

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。