



令和 7 年 5 月 28 日

担 当 課	生活保健課
担 当 者	辻本・浦崎
電 話	(073) 488 - 5111
内 線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和 7 年 5 月 26 日 (月) 10 時 45 分頃、市内医療機関から和歌山市保健所に「5 月 25 日 (日) 11 時に、腹痛を呈して来院した患者の胃からアニサキスを摘出した」との届出があった。

患者の喫食状況等を調査したところ、当該施設で 5 月 24 日 (土) に購入した生食用魚介類を自宅にて同日 17 時 30 分頃に喫食し、同日 20 時 15 分から嘔吐、腹痛等を呈していることが判明した。

潜伏期間や患者の症状が胃アニサキス症と類似すること、潜伏期間中に喫食した生食用魚介類は当該施設が販売した商品のみであったこと、当該商品には速やかな内臓処理や冷凍等の十分なアニサキス食中毒対策が施されていないものが含まれること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことにより、令和 7 年 5 月 24 日 (土) に当該施設が販売した刺身等を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

- 1 発生日時 令和 7 年 5 月 24 日 (土) 20 時 15 分頃から
- 2 有症者数 1 名 (40 代)
- 3 主な症状 吐気、嘔吐、腹痛等
- 4 病因物質 アニサキス
- 5 原因食品 令和 7 年 5 月 24 日 (土) に当該施設が販売した刺身等
(カツオのタタキ・刺身 5 種盛 (マグロ、サーモン、小アジ、タイ、カツオタタキ))
- 6 原因施設 営業者の氏名 エバグリーン廣甚株式会社
代表取締役 米原まき
業 種 魚介類販売業
営業所の名称 スーパーエバグリーン和歌山北インター店
営業所の所在地 和歌山市直川 274-1
- 7 原因等についての調査
 - ・患者の喫食状況等の調査
 - ・原因施設の調査
- 8 措置 食品衛生法に基づき令和 7 年 5 月 28 日 (水) の 1 日間の営業停止
(※営業停止の範囲は鮮魚介類の調理加工に限るため、容器包装済み鮮魚介類を仕入れて販売することは差支えありません。)

※アニサキスについて

・特徴

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、イカなどの海産魚介類に寄生している、体長 2 cm 程の白い糸状の寄生虫。刺身を食べることで感染することが多い。

・症状等

潜伏期間は、1 時間から数日で、激しい腹痛が特徴

・予防方法

加熱 (70℃以上、または 60℃1 分以上) 又は冷凍 (-20℃で 24 時間以上)

アニサキスは魚の死後、魚の内臓から筋肉に移行するので、調理は死後速やかに行う。

調理時には、アニサキスの有無を目視にて確認する。