

函 福 管

令和4年(2022年)6月20日

民生常任委員会委員 様

保 健 福 祉 部 長
市立函館保健所長

参考資料の配付について

このことについて、下記の資料を別添のとおり配付いたします。

記

1 配付資料

- 食中毒の発生について

(保健福祉部管理課)
(市立函館保健所生活衛生課)

食中毒の発生について

- 1 患者の所在地および届出年月日
患者の所在地：北海道函館市
届出年月日：令和4年6月13日
- 2 患者数および症状
患者数：2名（快方に向かっている）
症状：胃痛
- 3 原因施設
名称：居酒屋 二海酒場（函館市本町5番18号 第7KHビル1階）
営業者：岡嶋 隆志
- 4 中毒の原因食品およびその特定の理由
(1) 原因食品：当該施設が令和4年6月12日に調理・提供した刺身（ホッケ、シメサバ）
(2) 特定の理由
患者2名の共通食は当該施設で喫食した食品のみであり、2名ともに医療機関でアニサキスが摘出され、患者の症状および潜伏期間がアニサキスによるものと一致すること、医師から患者について食中毒患者等届出票が提出されたことから特定した。
- 5 病因物質およびその特定の理由
(1) 病因物質：アニサキス
(2) 特定の理由：医療機関で患者2名の胃からアニサキスが摘出され、医師からアニサキスを原因とする食中毒の届出があったことから特定した。
- 6 発生状況の概要
令和4年6月12日（日）当該施設を利用した2名が胃痛の症状を呈し、翌日医療機関を受診したところ、2名とも胃からアニサキスが摘出された。
アニサキスは通常 -20°C ・24時間で死滅すると言われているが、今回の刺身に利用したホッケは、流通および調理の過程で冷凍されることはなく、冷蔵のものである。
また、シメサバは当該施設で調製されているもので、原料となるサバは冷蔵で流通し、調製前に当該施設で通常は -25°C で72時間冷凍庫に保管したものを使用するが、この日は在庫が無く、冷凍保管24時間未満のものを利用していた。
- 7 措置
令和4年6月20日の1日間の営業停止

※ 寄生虫を原因物質とする食中毒であって、施設の改善を必要とせず、原材料等を廃棄することによって原因を除去できる場合においては、営業の停止処分を行わない、または従業員教育に必要な日数として1日間の停止処分とすることができる。（函館市食品衛生関係行政処分要領より）