

令和元年10月27日

山梨県福祉保健部衛生業務課

課長 大澤浩

電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和元年10月23日(水)午前10時頃、中北保健所に管内医師から「下痢・発熱で受診した患者の聞き取りから、昭和町の居酒屋を一緒に利用した2名も体調不良を呈しているようだ」との連絡があり、調査を開始した。

中北保健所が調査を行った結果、当該居酒屋が患者グループの共通食であること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状がカンピロバクター食中毒の特徴と一致することから、当該居酒屋が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和元年10月21日(月)午前8時30分頃～
- 2 喫食者数 3名
- 3 患者数 3名
- 4 主な症状 発熱、下痢、腹痛
- 5 原因施設 所在地：中巨摩郡昭和町西条3971-1
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 10月18日(金)に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 8 措置 令和元年10月27日から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員快方に向かっています。(入院患者はいません)

(参考) 山梨県の食中毒発生状況 (本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年(速報値)	5件	89名	0名
平成30年	18件	361名	0名

※本日の報道対応は、12時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

喫食者数及び発症者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			発症者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代		3	3		3	3
計		3	3		3	3

（ 23歳～24歳）

- 1 喫食日時 令和元年10月18日（金）20時頃
発症まで 喫食後 60時間30分（21日午前8時30分）～94時間（22日午後6時）
- 2 提供メニュー
鶏レバーの低温調理（ボイル）、焼き鳥（つくね他）、鶏の炭火焼き、ワインビーフレアステーキ、甲州地鶏ラーメン、サーモンのチーズ巻き、サラダ、アイス等

3 検査結果

	検査実施数	カンピロバクター・ジェジュニ検出
患者（検便）	3名	3名
ふきとり	5カ所	検査中

カンピロバクターによる食中毒について

【特徴】

カンピロバクターは牛などの家畜や、鶏などの家きん類をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物の腸管内に生息する細菌です。この細菌に汚染された食肉（特に鶏肉）、肝臓などの臓器や飲料水を介して食中毒が起こります。

この細菌は乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。



電子顕微鏡写真
<食品安全委員会事務局資料>

【症状】

- ・潜伏期は1～7日と長い特徴があります。
- ・主な症状は発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等で通常、死亡例や重篤例（ギランバレー症候群）はまれですが、若齢者・高齢者、その他抵抗力の弱い者は重症化することもあります。
- ・また少ない菌量でも食中毒を起こす特徴があります。

【対策】

- （1）食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う。
- （2）二次汚染防止のために食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う。
- （3）食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- （4）食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。
- （5）飲み水や調理等に使用する水は、殺菌されているものを用いること。

【山梨県におけるカンピロバクター食中毒発生状況】（本件含む）

	令和元年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年
件数	1件	1件	2件	2件	1件	2件
患者数	3名	7名	23名	24名	55名	69名