

令和4年11月22日
山梨県福祉保健部衛生薬務課
課長 小林早苗
電話 055-223-1489 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和4年11月18日(金)午前9時10分頃、富士・東部保健所に管内の社会福祉施設から「入所者45名が下痢等の消化器症状を呈している」旨の連絡があった。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が当該施設で提供されたものに限られていること、患者の検便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和4年11月17日(木)午後7時40分頃
- 2 喫食者数 90名
- 3 患者数 60名
- 4 主な症状 下痢等
- 5 原因施設 所在地：富士吉田市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和4年11月17日(木)に当該施設が委託する事業者が調理した食事
- 7 病因物質 ウエルシュ菌
- 8 措置 令和4年11月22日(火)から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は快方に向かっています。(入院はしていません)

(参考) 令和4年 食中毒事件発生状況 速報値 (本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
山梨県	5件	244名	0名
甲府市	2件	4名	0名
計	7件	248名	0名
昨年計	8件	25名	0名

※ 報道対応については、本日19時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

喫食者数及び患者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
60歳代	1	0	1	1	0	1
70歳代	2	9	11	0	5	5
80歳代	9	24	33	5	18	23
90歳代	2	42	44	1	29	30
100歳代	0	1	1	0	1	1
合計	14	76	90	7	53	60

- 1 喫食日 令和4年11月17日（木）午後5時
- 2 提供メニュー
鶏肉とじゃが芋の煮物、えんどうの和え物、さんま生姜煮、ご飯、味噌汁
- 3 検査結果等

	検査実施数	ウエルシュ菌検出
患者（検便）	37名	24名
検食	18検体	0検体
ふきとり	9箇所	0箇所

ウエルシュ菌による食中毒

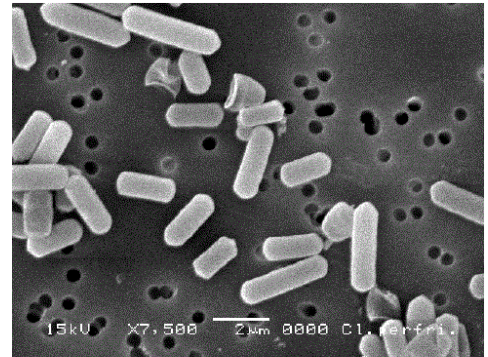
<ウエルシュ菌の特徴>

人や動物の腸管、土壌、河川など自然界に広く常在しています。酸素の少ない環境を好む菌（嫌気性菌）で、また、芽胞（がほう）の形態をとることがあります。

芽胞の状態になると熱や乾燥に強い特徴をもちます。

食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部は無酸素状態になり、他の細菌が死滅しても、ウエルシュ菌は芽胞の状態で生き残ります。その後、45℃程度に食品の温度が下がると、芽胞が発芽し、発育し始めます。

食品中で大量に増えたウエルシュ菌を食べ物と一緒に喫食することにより、小腸内で増殖して菌が芽胞の状態に変化する際に、エンテロトキシン（毒素）を産生します。この毒素の作用により下痢などの症状を起こします。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<症状>

潜伏期は約6～18時間でほとんどが12時間以内で発症。

下痢と腹痛が主症状で、嘔吐や発熱はまれ。多くは1～2日で回復します。

<原因食品>

多種多様の煮込み料理（カレー、シチュー、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）

<対策>

- 食肉、魚介類、野菜の煮物は、調理したら早めに食べるようにすること。
- 一度に大量に作る時は、本菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。（10℃以下か55℃以上で保存、小分けして急速冷却など）

<県内事例>

年	件数	患者数	原因施設等
平成30年	1件	11名	飲食店
平成28年	1件	32名	飲食店
平成24年	4件	426名	夏祭り会場、旅館 等