

食中毒の発生について

平成30年10月15日

記者発表資料

[概要]

平成30年10月10日（水）午後6時頃、身延町内の宿坊を利用した県外の2グループで複数名が発熱・下痢等の症状を呈しているとの情報が峡南保健所にあった。

峡南保健所が調査したところ、同施設を10月2日に利用した1グループ及び10月3日に利用した1グループが同様の消化器症状を呈しており、患者検便から赤痢菌が検出された。

峡南保健所は、当該施設を両グループが共通して利用していること、両グループの患者の検便から赤痢菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が赤痢菌によるものと一致すること、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 平成30年10月3日（水）正午頃～
- 2 喫食者数 72名
- 3 患者数 42名（調査中）
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛、吐き気等
- 5 原因施設 屋号：清水房参籠事業部
所在地：南巨摩郡身延町身延3616
営業者：宗教法人 清水房
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 10月2日（火）及び3日（水）に当該施設が提供した食事
- 7 病因物質 赤痢菌
- 8 措置 平成30年10月15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

（参考）山梨県の集団食中毒発生状況（本件を含む）

| | 発生件数 | 患者数 | 死亡者数 |
|-------|------|------|------|
| 本年 | 13件 | 201名 | 0名 |
| 平成29年 | 11件 | 95名 | 0名 |

（問い合わせ先）

福祉保健部衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489（内線3457）

※本日の報道対応は、20時00分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食時間 10月2日(火)、3日(水) 18時

2 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 |
| Aグループ | | | | | | |
| 40歳代 | 2 | | 2 | 2 | | 2 |
| 50歳代 | | | | | | |
| 60歳代 | 4 | 7 | 11 | 2 | 5 | 7 |
| 70歳代 | 4 | 10 | 14 | 3 | 9 | 12 |
| 80歳代 | 3 | 2 | 5 | | 2 | 2 |
| 不明 | 1 | 2 | 3 | | | |
| (小計) | 14 | 21 | 35 | 7 | 16 | 23 |
| Bグループ | | | | | | |
| 20歳代 | 1 | | 1 | | | |
| 40歳代 | 2 | | 2 | 1 | | 1 |
| 50歳代 | 2 | 1 | 3 | | | |
| 60歳代 | 2 | 5 | 7 | 1 | 3 | 4 |
| 70歳代 | 5 | 10 | 15 | 2 | 8 | 10 |
| 80歳代 | 2 | 3 | 5 | | 2 | 2 |
| 90歳代 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| 不明 | 1 | 1 | 2 | | | |
| (小計) | 16 | 21 | 37 | 5 | 14 | 19 |
| 合計 | 30 | 42 | 72 | 12 | 30 | 42 |

※患者数は調査中

3 共通食品 当該施設で提供した食事
(エビフライ、魚フライ、もずく、ゆば刺し、こんにゃく刺し、オレンジ、キウイ、ご飯、漬け物など)

4 検便等の結果

| | 検査数 | 赤痢菌検出数 |
|--------|-----|--------|
| 患者 | 13人 | 9人 |
| 調理従事者 | 7人 | 0人 |
| 施設拭き取り | 5箇所 | 0箇所 |
| 施設使用水 | 2件 | 0件 |

赤痢菌による食中毒

<赤痢菌の特徴>

赤痢菌は、主に経口的に、食物や水、手指を介して伝播することで発症する、急性感染性大腸炎の原因菌です。赤痢菌はA～D群に分類され霊長類のみに感染します。

日本の赤痢の原因菌としてD群が全体の8割です。

なお、細菌性赤痢は感染症法の3類感染症になっています。

<症状>

潜伏期間は1～5日（通常3日以内）

主な症状は発熱、下痢、腹痛を伴うしづり腹（便意はあるがなかなか排便できないこと）、膿・粘血便の排泄など

<対策>

細菌性赤痢の主な感染源は人であり、2次汚染が考えられるため、感染防止対策として、食品を十分に加熱調理することと、手洗いの徹底が有効な方法となります。

<発生事例>

山梨県では過去に細菌性赤痢による食中毒事例はありません。

全国では過去10年の間に、平成20年に3件、平成22年に1件、平成23年に7件の発生がありましたが、平成24年以降の発生はありません。