

令和6年10月24日
山梨県福祉保健部衛生薬務課
課長 内田裕之
電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和6年10月17日(木)午後5時頃、中北保健所に同所管内の医療機関から「本日、診察した患者が、腹痛、下痢等の症状を呈しており、10月11日(金)に会社の同僚と甲斐市内の飲食店を利用し、その同僚も同様の症状を呈している」旨の連絡があった。

中北保健所が調査した結果、原因食品と考えられる食品は当該飲食店で提供されたものに限定されていること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター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、当該飲食店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6年10月13日(日)8時頃
- 2 喫食者数 3名
- 3 患者数 3名
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛
- 5 原因施設 所在地：山梨県甲斐市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和6年10月11日(金)に当該飲食店で提供された食事
- 7 病因物質 カンピロバクター
- 8 措置 令和6年10月24日(木)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。(重症患者及び入院患者はいません。)

問い合わせ先
衛生薬務課 内田(内線:3450)
土屋(内線:3452)

【参考資料】

1 喫食日時 令和6年10月11日（金）19時

2 喫食者数 3名

3 発症者数 3名

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代		2	2		2	2
30歳代	1		1	1		1
合計	1	2	3	1	2	3

4 提供メニュー

焼き鳥（手羽、軟骨、ぼんじり、白レバー、ささみ、砂肝、つくね串、せせり等）、お通し（コールスローサラダ）、鳥雑炊

5 検査結果等

	検査実施数	カンピロバクター検出
患者（検便）	3名	3名
調理施設従事者（検便）	2名	0名
施設ふきとり	15箇所	0箇所

6 令和6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	8件	61名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	8件	61名	0名
昨年計	6件	49名	0名

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、鶏などの家禽類をはじめ、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。

【山梨県における過去のカンピロバクター食中毒発生状況】

	令和5年	令和4年	令和3年	令和2年	令和元年
件数	0件	2件	2件	1件	1件
患者数	0名	6名	10名	5名	3名