

営業禁止処分の解除について

平成30年11月5日

記者発表資料

[概要]

平成30年10月29日（月）付けで、食中毒の原因施設として食品衛生法に基づく営業禁止の処分とした施設について、再発防止措置が図られたことを確認したため、平成30年11月5日（月）をもって営業禁止の処分を解除した。

1 患者の状況

発症日時 : 平成30年10月2日（火）午後11時～
喫食者数 : 469名
患者数 : 99名
主な症状 : 下痢、発熱、腹痛、吐き気等

2 処分施設 所在地：南巨摩郡身延町
業 種：飲食店営業、魚介類販売業

3 処分日及び内容 平成30年10月29日（月）営業の禁止

4 処分解除日 平成30年11月5日（月）

5 解除の理由

- ①喫食者の調査の大半が終了しており、患者の状況が判明していること。
- ②喫食者の調査の結果、今回の赤痢菌の汚染の原因が推定されたこと。
- ③汚染原因に対する再発防止の対策を営業者が策定し、実施する体制になったこと。
- ④峡南保健所が従事者への衛生講習会を実施し、衛生指導を行ったこと。
- ⑤峡南保健所が当該施設の衛生確保ができたことを確認したこと。

(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	14件	257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30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

- 1 発症日時 平成30年10月2日（火）午後11時
～10月10日（水）午前2時
- 2 喫食者数 395名（10月1日から6日までの利用客数）
男性 176名 10歳未満～90歳代
女性 219名 10歳未満～90歳代
- 3 患者数 98名
男性 35名 10歳代～90歳代
女性 63名 30歳代～90歳代
- 4 提供メニュー
刺身（マグロ、カンパチ、タイ、サーモン、甘エビ、イカ）、
ゆば刺身、こんにゃく刺身、大根つま等
- 5 検便等の状況

	検査実施数	赤痢菌検出
喫食者（患者含む）	157名	30名

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、腹痛を伴うしぶり腹（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>

全国の赤痢菌による食中毒事例は、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。