

平成 30 年 11 月 28 日  
山梨県福祉保健部衛生薬務課  
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]

平成 30 年 11 月 11 日 (日) 午前 11 時頃、富士・東部保健所に、同所管内の飲食店を利用した 10 名近くが下痢、腹痛等の消化器症状を呈していると連絡があった。

富士・東部保健所が調査を行ったところ、原因と考えられる食品は当該飲食店で提供された食事であること、患者及び調理従事者の検便でウェルシュ菌が検出されたこと、症状がウェルシュ菌による食中毒の特徴と一致していたこと、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 平成 30 年 11 月 9 日 (金) 午後 7 時頃～
- 2 喫食者数 17 名
- 3 患者数 11 名
- 4 主な症状 下痢、腹痛等
- 5 原因施設 所在地：南都留郡富士河口湖町船津 6832  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 11 月 9 日 (金) に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 ウェルシュ菌
- 8 措置 平成 30 年 11 月 28 日から 3 日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員快復しています。(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)	18 件	359 名	0 名
平成 29 年	11 件	95 名	0 名

※本日の報道対応は、19 時 30 分まで待機させていただきます。

## 【参考資料】

1 喫食日時 平成30年11月9日（金）午後6時頃  
（発症まで 喫食後1時間～37時間程度）

2 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	0	13	13	0	8	8
30歳代	0	3	3	0	3	3
40歳代	1	0	1	0	0	0
計	1	16	17	0	11	11

(21歳～46歳)

(22歳～37歳)

3 提供メニュー（バイキング）

豚肉のみそ焼き、大根煮、ごぼうの煮物、ナポリタン、栗ご飯、白菜鶏肉きのこのクリーム煮、カレー、かぼちゃの煮付け、玉子スープ、さば煮、れんこんきんぴら、白滝のサラダ、コールスロー、さつまいもサラダ、キャベツのサラダ、唐揚げ、ヨーグルト、チーズ、鶏肉、野菜用サラダ（トマト、キュウリ、豆、レタス、水菜、ほうれん草、じゃがいも、かぼちゃ、いんげん、菜の花、玉ねぎ、紫玉ねぎ、ブロッコリー、カリフラワー）、切り干し大根の酢の物、グラノーラ、フライドオニオン、お茶、コーヒー、かぼちゃのケーキ、コーヒーゼリー

4 検便等の結果

	ウェルシュ菌検査実施数	ウェルシュ菌検出
患者（検便）	11名	7名
施設従業員（検便）	15名	4名
施設拭き取り	5箇所	0箇所

[テキストを入力]

# ウェルシュ菌による食中毒

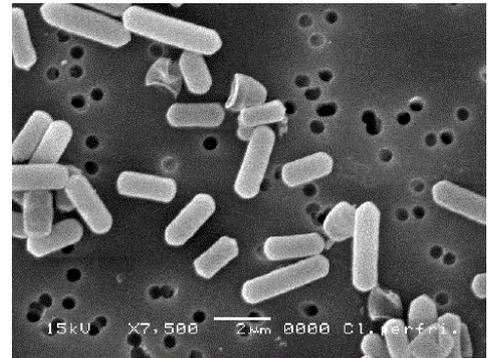
## <ウェルシュ菌の特徴>

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、ウェ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ェ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ります。



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