

平成 30 年 12 月 22 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 12 月 17 日 (月) 午前 11 時 30 分頃、中北保健所峡北支所に、同所管内の飲食店から、「店舗の利用者から下痢・腹痛等の消化器症状を呈している者が複数いるとの申し出を受けた」との相談があった。

同所が調査したところ、同店舗を 12 月 8 日に利用した 2 グループに発症があることが判明した。

同所は、患者の共通食が当該飲食店で提供された食事に限られること、患者の検便でカンピロバクターが検出されたこと、症状がカンピロバクター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 12 月 9 日 (日) 午後 2 時頃～
- 2 喫食者数 10 名
- 3 患者数 7 名
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛等
- 5 原因施設 所在地：南アルプス市小笠原 1 3 3 3 - 4
業 種：飲食店営業
- 6 原因食品 12 月 8 日 (土) に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 カンピロバクター
- 8 措 置 平成 30 年 12 月 22 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。(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	366 名	0 名
平成 29 年	11 件	95 名	0 名

※本日の報道対応は、13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12月8日(土) 19時頃
発症まで 喫食後19時間(9日午後2時)～93時間(12日午後4時)

- 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	4	0	4	4	0	4
50歳代	3	3	6	1	2	3
計	7	3	10	5	2	7

(27歳～59歳)

(27歳～59歳)

- 3 提供メニュー

やきとり(鶏レバー、ねぎま、つくね、皮等)、チキン南蛮タルタルソース、博多炊き餃子、おとおし(大根、人参、紫キャベツ、キャベツ)等

- 4 検便の結果

	検査実施数	カンピロバクター菌検出
患者(検便)	5名	2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、鶏などの家きん類をはじめ、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。

【山梨県における発生状況】（本件含む）

	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年
件数	1件	2件	2件	1件	2件
患者数	7名	23名	24名	55名	69名