

平成31年3月23日

山梨県福祉保健部衛生業務課

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31年3月13日（水）午前11時15分頃、富士・東部保健所に同保健所管内の宿泊施設から、「3月8日から10日まで利用した15名の団体から、12名が嘔吐・下痢などの消化器症状を呈している旨の連絡を受けた」との連絡があった。

富士・東部保健所が調査したところ、当該施設が提供した食事を3月6日から13日までの間に利用した6団体全てで同様の症状を呈した者がいることが判明し、患者の検便、及び施設従業員の検便からサポウイルスが検出された。

富士・東部保健所は、患者の共通食が当該施設が提供した食事に限られること、患者及び当該施設従業員の検便からサポウイルスが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がサポウイルスによる食中毒と一致すること、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31年3月9日（土）午前4時
- 2 喫食者数 96名
- 3 患者数 27名
- 4 主な症状 下痢、腹痛、嘔気、嘔吐、発熱（37.5～39.2℃）
- 5 原因食品 3月6日から3月13日まで当該施設が提供した食事
- 6 原因施設 所在地：山梨県南都留郡山中湖村
業 種：飲食店営業
- 7 病因物質 サポウイルス
- 8 措 置 平成31年3月23日から3日間の営業停止
- 9 そ の 他 重症患者及び入院患者はいません

（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（速報値）	2件	28名	0名
平成30年	18件	361名	0名

※本日の報道対応は、14時00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31年3月6日～3月13日

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	不明	計	男性	女性	計
0～9歳	1	0	0	1	0	0	0
10歳代	7	8	0	15	0	2	2
20歳代	13	11	0	24	10	9	19
30歳代	0	2	0	2	0	1	1
40歳代	1	0	0	1	0	0	0
50歳代	3	0	0	3	2	0	2
60歳代	2	0	0	2	2	0	2
70歳代	0	0	0	0	0	0	0
80歳代	0	1	0	1	0	0	0
不明	0	1	46	47	0	1	1
計	27	23	46	96	14	13	27

3 提供メニュー（一部バイキングメニュー）

グリルチキントマトソース、肉巻揚げ、魚介のマリネ、鮭塩焼、サバ塩焼、スクランブルエッグ、かき揚げそば、メンチカツカレー、牛丼、ハンバーグステーキ、タコカルパッチョ、エビ寄せフライ、カレイの香草焼き、かつおのたたき、若鶏のから揚げ、生野菜サラダ等

4 検便等の結果

	サポウイルス検査実施数	サポウイルス検出
患者（検便）	20名	16名
調理従事者（検便）	5名	2名

サポウイルスによる食中毒について

【特徴】

サポウイルスは、1977年に札幌で発生した胃腸炎の集団発生で初めて報告されました。当初、サッポロウイルスと名付けられ、2002年に正式にサポウイルスと命名されました。感染経路として汚染された食べ物や水による感染や、ヒトからヒトへの二次感染が考えられています。

日本のアサリおよび生食用のカキから、サポウイルスが検出されている報告があります。

【症状】

- ・潜伏期間は12～48時間です。
- ・症状は、嘔吐、下痢、発熱を主張とした胃腸炎であり、ノロウイルスと類似しています。
- ・ウイルスは発症後2～4週間にわたり患者糞便中に排出されます。

【対策】

サポウイルスの予防にはノロウイルスと同様に、患者の排泄物の適切な処理と手洗いの励行が重要となります。

また、汚染された食材を調理した手や包丁・まな板などから生食用の食材に汚染が広がる可能性がありますので、その対策も必要です。

食品中のサポウイルスは、ノロウイルス同様、85℃以上90秒以上の加熱で殺菌できますが、消毒薬に対する耐性も強く、次亜塩素酸ナトリウムの消毒が必要となります。

【山梨県における発生状況】

サポウイルスによる食中毒事例は、本件が初めての事例となります。

なお、過去5年の集団感染事例は、平成30年6月5日に発生した1件のみです。