

令和3年11月29日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 大澤かおり

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]

令和3年11月25日(木)午前11時40分頃、患者から富士・東部保健所に「下痢を発症していたので医療機関を受診したところ、食中毒の疑いがあると言われた。飲食店を一緒に利用した友人2名も同様の症状を呈している。」との連絡があった。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が当該飲食店に限られていること、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が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和3年11月19日(金)午前10時頃
- 2 喫食者数 3名
- 3 患者数 3名
- 4 主な症状 腹痛、下痢、発熱等
- 5 原因施設 所在地：都留市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和3年11月17日(水)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 令和3年11月29日(月)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。(入院はしていません)

(参考) 令和3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	5件	13名	0名
甲府市	2件	11名	0名
計	7件	24名	0名
昨年計	9件	34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。

【山梨県におけるカンピロバクター食中毒発生状況】（本件含む）

	令和3年	令和2年	令和元年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	2件	1件	1件	1件	2件	2件	1件
患者数	10名	5名	3名	7名	23名	24名	55名