

令和3年2月1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]

令和3年1月28日(木)午前11時頃、中北保健所に同所管内の医療機関から、「消化器症状を呈した患者3名が受診し、患者の聞き取りから、利用した飲食店において、加熱不十分な鶏肉を喫食したとのこと。症状等からカンピロバクター食中毒が疑われる。」との連絡があった。

さらに、令和3年1月29日(金)午前11時30分頃、当該医療機関から、「昨日とは別グループで当該店舗を利用した患者1名が消化器症状を呈しており、一緒に利用した他の2名も体調不良を呈しているようだ。」との連絡があった。

中北保健所が調査した結果、当該飲食店が患者グループの共通食であること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状がカンピロバクター食中毒の特徴と一致することから、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1月24日(日)午前11時頃
- 2 喫食者数 2グループ 9名(4名、5名)
- 3 患者数 2グループ 7名(4名中4名、5名中3名)
- 4 主な症状 下痢、腹痛、発熱等
- 5 原因施設 所在地：中巨摩郡昭和町  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 1月23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 令和3年2月1日から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。(入院はしておりません)

(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	1件	7名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	1件	7名	0名
昨年計	9件	34名	0名

## 【参考資料】

喫食者数及び患者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	9		9	7		7
合計	9		9	7		7

1 喫食日 令和3年1月23日（土）

2 提供メニュー

Aグループ：刺身、焼き鳥、とりわさ、ササミュッケ、そうめん、ポテト明太マヨ、ネギトロユッケ

Bグループ：刺身、焼き鳥、ササミュッケ、唐揚げ、鶏皮ポン酢、だし巻き玉子、枝豆、ちくわの磯辺揚げ、エイヒレ、マグロやまかけ

3 検査結果等

		検査実施数	カンピロバクター検出
患者	（検便）	7名	5名
従事者	（検便）	3名	0名
ふきとり		5カ所	0カ所

# 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	1件	1件	1件	1件	2件	2件	1件
患者数	7名	5名	3名	7名	23名	24名	55名