

令和2年2月18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2年2月13日(木)午前11時45分頃、中北保健所に同所管内の飲食店を利用したグループの複数名が消化器症状を呈し医療機関を受診したとの情報があった。また、中北保健所峡北支所から同飲食店を利用した別のグループで発症者がいるとの連絡が中北保健所にあった。

中北保健所が調査を行った結果、患者2グループの共通食が当該飲食店に限られること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、そ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、医師から食中毒の届出があったことから、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2年2月11日(火)午前9時頃～
- 2 喫食者数 2グループ 12名(調査中)
- 3 患者数 2グループ 5名(調査中)
- 4 主な症状 下痢、発熱、悪寒など
- 5 原因施設 所在地：甲斐市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 2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 令和2年2月18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) 山梨県の食中毒事件発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年(速報値)	2件	6名(調査中)	0名
2019年	7件	150名	0名

【参考資料】

喫食者数及び患者数（性別及び年代別）（調査中）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	0	2	2	0	2	2
30歳代	1	1	2	1	1	2
40歳代	1	1	2	0	1	1
50歳代	2	1	3	0	0	0
調査中			3			0
合計	(2)	(5)	12	(1)	(4)	5

(25歳～55歳)

(25歳～41歳)

- 喫食日時 令和2年2月8日（土）19時頃
発症まで 喫食後 62時間（2月11日午前9時）～ 70時間（2月11日午後5時）
- 提供メニュー
Aグループ：とりわさ、焼き鳥（5種：ハツ、ねぎ間、つくね、ささみ、砂肝）、鶏皮ポン酢、
サラダ、冷奴、レバーパテ、雑炊
Bグループ：とりわさ、焼き鳥（5種：ハツ、ねぎ間、つくね、ささみ、軟骨）、大根の田楽、
サラダ、冷奴、フライドポテト、雑炊

3 検査結果

	検査実施数	カンピロバクター検出
患者（検便）	5名	4名
従事者（検便）	3名	陰性
ふきとり	10カ所	陰性

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2年	令和元年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年
件数	1件	1件	1件	2件	2件	1件	2件
患者数	5名 (調査中)	3名	7名	23名	24名	55名	69名