

令和6年7月7日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 内田裕之

電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和6年7月3日(水)午前10時頃、中北保健所に同所管内にある社会福祉施設の調理業務を委託された業者から「入所者及び職員の複数名が下痢等の食中毒が疑われる症状を呈している」旨の連絡があった。

中北保健所が調査した結果、患者の共通食が当該施設で提供されたものに限られていること、患者の検便からウェルシュ菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がウェルシュ菌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 令和6年7月3日(水)5時頃
- 2 喫食者数 87名
- 3 患者数 37名
- 4 主な症状 下痢、腹痛
- 5 原因施設 所在地：山梨県北杜市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和6年7月2日(火)に当該施設が委託する事業者が調理した食事(推定)
- 7 病因物質 ウェルシュ菌
- 8 措置 令和6年7月7日(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。(重症患者及び入院患者はいません。)

問い合わせ先

衛生薬務課 内田(内線:3450)

土屋(内線:3452)

※ 報道対応については、本日16時まで衛生薬務課にて待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食日 令和6年7月2日（火）夕食（推定）

2 喫食者数 87名

3 発症者数 37名

| | 喫食者数（名） | | | 患者数（名） | | |
|-------|---------|----|----|--------|----|----|
| | 男性 | 女性 | 計 | 男性 | 女性 | 計 |
| 20歳代 | 0 | 3 | 3 | 0 | 2 | 2 |
| 30歳代 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 40歳代 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 50歳代 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 60歳代 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 70歳代 | 5 | 6 | 11 | 3 | 3 | 6 |
| 80歳代 | 11 | 23 | 34 | 5 | 9 | 14 |
| 90歳代 | 7 | 25 | 32 | 2 | 10 | 12 |
| 100歳代 | 0 | 4 | 4 | 0 | 2 | 2 |
| 合計 | 23 | 64 | 87 | 10 | 27 | 37 |

4 提供メニュー

赤魚のしょうが煮、ほうれん草とあさりの煮物、さつまいもサラダ、麦ごはん、みそ汁

5 検査結果等

| | 検査実施数 | ウェルシュ菌検出 |
|-------------|-------|----------|
| 患者（検便） | 13名 | 11名 |
| 調理施設従事者（検便） | 9名 | 0名 |
| 検食 | 16検体 | 0検体 |
| 施設ふきとり | 2箇所 | 0箇所 |

6 令和6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 | 4件 | 53名 | 0名 |
| 甲府市 | 0件 | 0名 | 0名 |
| 計 | 4件 | 53名 | 0名 |
| 昨年計 | 6件 | 49名 | 0名 |

ウエルシュ菌による食中毒

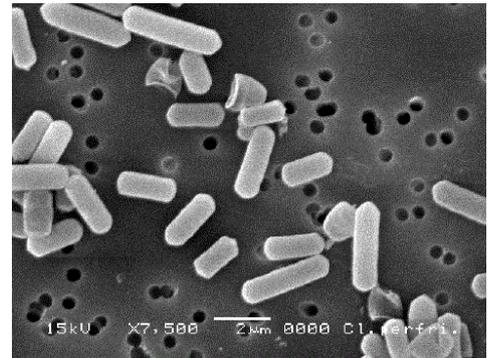
<ウエルシュ菌の特徴>

人や動物の腸管、土壌、河川など自然界に広く常在しています。酸素の少ない環境を好む菌（嫌気性菌）で、また、芽胞（がほう）の形態をとることがあります。

芽胞の状態になると熱や乾燥に強い特徴をもちます。

食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部は無酸素状態になり、他の細菌が死滅しても、ウエルシュ菌は芽胞の状態で生き残ります。その後、45℃程度に食品の温度が下がると、芽胞が発芽し、発育し始めます。

食品中で大量に増えたウエルシュ菌を食べ物と一緒に喫食することにより、小腸内で増殖して菌が芽胞の状態に変化する際に、エンテロトキシン（毒素）を産生します。この毒素の作用により下痢などの症状を起こします。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<症状>

潜伏期は約6～18時間でほとんどが12時間以内で発症。

下痢と腹痛が主症状で、嘔吐や発熱はまれ。多くは1～2日で回復します。

<原因食品>

多種多様の煮込み料理（カレー、シチュー、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）

<対策>

- ・食肉、魚介類、野菜の煮物は、調理したら早めに食べるようにすること。
- ・一度に大量に作る時は、本菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。（10℃以下か55℃以上で保存、小分けして急速冷却など）

<県内事例>

| 年 | 件数 | 患者数 | 原因施設等 |
|-------|----|------|------------|
| 令和4年 | 1件 | 60名 | 飲食店 |
| 平成30年 | 1件 | 11名 | 飲食店 |
| 平成28年 | 1件 | 32名 | 飲食店 |
| 平成24年 | 4件 | 426名 | 夏祭り会場、旅館 等 |