

食中毒の発生について

平成30年10月29日

記者発表資料

[概要]

平成30年10月15日（月）に営業停止処分を行った身延町内の宿泊施設における食中毒について、その後の食品の遡り調査を行ったところ、当該施設に食品を納入していた業者が他の施設へも食品を納入しており、その施設の利用者からも食中毒の発症者が複数いることが確認された。

峡南保健所は、納入元の業者が同時期に食品を納入した複数の施設の利用者に消化器症状を呈している者が確認されたこと、患者の検便から赤痢菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が赤痢菌によるものと一致すること、患者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、同業者が納入した食材を原因とする食中毒であると断定した。

- 1 発症日時 平成30年10月2日（火）23時頃～
- 2 喫食者数 395名
- 3 患者数 98名
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛、吐き気等
- 5 原因施設 所在地：南巨摩郡身延町
業種：飲食店営業、魚介類販売業
- 6 原因食品 10月1日（月）から6日（土）までに当該施設が製造販売した食品
- 7 病因物質 赤痢菌
- 8 措置 平成30年10月29日（月）から営業禁止
（衛生確保が確認されるまでの期間）
- 9 その他 患者は全員回復しています。

（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	14件	242名	0名
平成29年	11件	95名	0名

（問い合わせ先）

福祉保健部 衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489（内線3457）

※本日の報道対応は、時 分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食時間 10月1日（月）～ 6日（土）

2 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
0～9歳						
10歳代	1	1	2	1		1
20歳代	3	4	7			
30歳代	12	10	22	2	5	7
40歳代	22	8	30	6	1	7
50歳代	15	13	28	2	3	5
60歳代	25	51	76	7	15	22
70歳代	45	73	118	6	26	32
80歳代	17	26	43	1	6	7
90歳代	1	1	2	1	1	2
合計	141	187	328	26	57	83

※喫食者数、患者数は調査中

3 共通食品 当該施設で提供した食品
 刺身（マグロ、カンパチ、タイ、サーモン、甘エビ、イカ）、ゆば刺身、
 こんにゃく刺身、大根つま、魚フライ、エビフライ、ブリ焼き、ブリ煮付
 け等

4 検便等の結果（平成30年10月27日現在）

	検査数	赤痢菌検出数
患者	39人	29人
調理従事者（魚市）	2人	2人
計	41人	31人
施設拭き取り	5箇所	0箇所
施設使用水	1件	0件

赤痢菌による食中毒

<赤痢菌の特徴>

赤痢菌は、主に経口的に、食物や水、手指を介して伝播することで発症する、急性感染性大腸炎の原因菌です。赤痢菌はA～D群に分類され霊長類のみに感染します。

日本の赤痢の原因菌としてD群が全体の8割です。

なお、細菌性赤痢は感染症法の3類感染症になっています。

<症状>

潜伏期間は1～5日（通常3日以内）

主な症状は発熱、下痢、腹痛を伴うしびり腹（便意はあるがなかなか排便できないこと）、膿・粘血便の排泄など

<対策>

細菌性赤痢の主な感染源は人であり、2次汚染が考えられるため、感染防止対策として、食品を十分に加熱調理することと、手洗いの徹底が有効な方法となります。

<発生事例>

全国の赤痢菌による食中毒事例は、過去10年の間に、平成20年に3件、平成22年に1件、平成23年に7件の発生がありましたが、平成24年以降の発生はありません。