



北信保健所管内の旅館で カンピロバクターによる食中毒が発生しました

本日、北信保健所は下高井郡内の旅館を食中毒の原因施設と断定し、この施設の調理部門に対し令和元年9月9日から9月11日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、8月25日から8月28日にかけてこの旅館に宿泊した10グループ72名中の2グループ41名で、長野保健所、松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び旅館の水等からカンピロバクター属菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和元年9月2日、東京都食品監視課から「都内の中学校及び高等学校のグループが8月25日から28日にかけて北信保健所管内のホテルを利用したところ、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、生徒47名のうち30名が体調を崩している。」旨の連絡がありました。

【北信保健所による調査結果概要】

- 患者は8月25日から8月28日にかけてこの旅館に宿泊した10グループ72名中の2グループ41名で、8月27日正午ごろから下痢、発熱、腹痛などの症状を呈していました。
- 患者は、この施設で調理等し提供された飲食物を共通して喫食していました。
- 長野保健所、松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び旅館の水等からカンピロバクター属菌が検出されました。
- 患者の症状は、カンピロバクター属菌による食中毒の症状と一致していました。
- これらのことから、北信保健所はこの施設で調理等し提供された飲食物を原因とする食中毒と断定しました。

| | | |
|-------|---|--|
| 担当保健所 | 北信保健所 | |
| 患者関係 | 発症日時 | 8月27日 正午ごろから |
| | 患者症状 | 下痢、発熱、腹痛など |
| | 患者所在地 | 東京都 |
| | 患者数及び喫食者数 | 患者数／喫食者数 : 41名／72名 (患者内訳) 男性: 2名 (年齢: 60歳代) 女性: 39名 (年齢: 10歳代) |
| | 医療機関受診者数 | 13名 (受診医療機関数: 12か所) |
| 原因食品 | 当該施設で調理等し提供された飲食物 | |
| 病因物質 | カンピロバクター属菌 | |
| 原因施設 | 施設所在地 | 下高井郡 |
| | 営業許可業種 | 飲食店営業 (旅館) |
| 措置 | 令和元年9月9日から9月11日まで3日間の営業停止 (この施設は9月2日から営業していません。) | |

[参 考]

| | | |
|--------------------|---|--|
| 患者へ提供された 主なメニュー | 山賊焼き、牛すき焼き、白身魚あんかけ、棒棒鶏、枝豆腐、玉子焼き、生野菜、牛肉コロッケ、赤魚塩焼き、ずいきのお浸し、蕎麦なめこ、水等 | |
| 検査結果 | カンピロバクター属菌 | 患者便 : 22 検体中 14 検体から検出 水及び氷 : 3 検体中 2 検体から検出 (検食は 32 検体の検査をしたが全て不検出) |

[参 考] 長野県内（長野市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

| | | |
|----------------------|---------------|-----------------|
| 令和元年度 (うち 長野市) | 7 件 (1 件) | 334 名 (2 名) |
| 平成 30 年度 (うち 長野市) | 17 件 (6 件) | 194 名 (51 名) |

～カンピロバクターによる食中毒～

[特 徴]

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に存在しています。これらの家きん、家畜を、食肉として解体する際に、処理された食肉の表面を汚染すると考えられています。中でも鶏肉は高率にこの菌に汚染されています。

熱や乾燥に弱く、常温の空気中でも徐々に死滅しますが、他の食中毒菌に比べて少量でも食中毒を起こすという特徴があります。

食肉を生や加熱不足で食べることにより発生することが多く、特に注意が必要な食中毒原因菌です。

また、野生動物などに汚染された沢水や井戸水などにおける消毒の不備による水系感染があります。

[症 状]

潜伏期間は、1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気などの症状が現れます。

また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

特に幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い方は、重篤な症状となることがありますので、注意が必要です。

[予防方法]

鶏肉などを調理する際は、十分に加熱調理し、生では食べないでください。

また、生肉を扱った手やまな板、包丁などはカンピロバクターが付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまふことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒してください。

焼肉などをするときには、生焼けに注意するとともに、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けてください。

沢水や井戸水を使用している施設では、衛生管理を徹底し、塩素消毒が実施されていることを確認してください。

確かな暮らしが営まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン2.0（長野県総合5か年計画）推進中

北信保健所 食品・生活衛生課
 (次長)遠山 明 (課長)吉田 則康 (担当)古屋 智大
 電話:0269-62-3106(直通)
 0269-62-3105(内線 119)
 FAX:0269-62-6036
 E-mail hokuho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)吉田 徹也 (担当)福井 秀樹 飯塚 春彦
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2661)
 FAX:026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp