



諏訪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、諏訪保健所は諏訪郡内の旅館を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の調理部門に対し令和6年8月14日から令和6年8月16日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、7月29日から31日にかけて当該施設で調理等し提供された食事(飲料含む)を喫食した1グループ35名中の25名で、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6年8月3日の午後4時頃、患者グループの代表者から「7月29日から31日にかけて諏訪郡内の旅館を利用した36名のうち20数名が8月1日から胃腸炎症状を呈している」旨の連絡が諏訪保健所にありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

- 患者は7月29日から7月31日にかけてこの旅館に宿泊した1グループ35名中の25名で、7月31日午後5時ごろから下痢、腹痛、発熱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食事(飲料含む)を共通して喫食していました。
- 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、カンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、諏訪保健所はこの施設で調理等し提供された食事(飲料含む)を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	諏訪保健所	
患者関係	発症日時	7月31日 午後5時頃から
	患者症状	下痢、腹痛、発熱等
	患者所在地	千葉県、神奈川県、東京都
	患者及び喫食者数	患者数／喫食者数：25名／35名 (患者内訳) 男性：16名(年齢：10歳代～30歳代) 女性：9名(年齢：10歳代)
	入院患者数	0名
	医療機関受診者数	13名(受診医療機関数：13か所)
原因食品	当該施設で調理等し提供された食事(飲料含む)	
病因物質	カンピロバクター属菌	
原因施設	施設所在地 営業許可業種	諏訪郡 飲食店営業
措置	食品衛生法に基づく営業の停止 令和6年8月14日から令和6年8月16日まで3日間	
検査結果	カンピロバクター属菌	患者便：19検体中10検体から検出 旅館の水：1検体中1検体から検出

【参 考】

患者に提供した 主なメニュー	29 日：(夕食) 夏野菜カレー、焼きナス、味噌汁など
	30 日：(朝食) ご飯、味噌汁、焼き魚 (鮭)、生野菜 (レタス) など (夕食) 牛丼、味噌汁など
	31 日：(朝食) ご飯、味噌汁、焼き魚 (サバ)、生野菜 (レタス、トマト) など
	宿泊期間中は上記メニューに加え、旅館の水で調製した麦茶を飲用

【参 考】 長野県内 (長野市・松本市含む) における食中毒発生状況 (本件含む)

令和 6 年 度 (うち 長野市・松本市)	13 件 (5 件)	258 名 (130 名)
令和 5 年 度 (うち 長野市・松本市)	10 件 (3 件)	204 名 (30 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おり、文献等によると市販されている鶏肉の汚染率は 20～100% と言われています。

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。重症化した場合には死亡することもあります。

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、生や加熱不十分な状態 (鶏わさ、タタキ等) 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うことがあります。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。

(問合せ先)

諏訪保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係
(担当) 小船、柳澤
電話: 0266-57-2929 (直通)
0266-53-6000 (代表) (内線 2250)
FAX: 0266-57-2953
E-mail suwaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
(担当) 福井、松本、塚田 (滉)
電話: 026-235-7155 (直通)
026-232-0111 (代表) (内線 2661)
FAX: 026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp