



長野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、長野保健所は千曲市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5年10月18日から令和5年10月20日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、10月7日から8日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した2グループ47名中の2グループ44名で、松本保健所が行った検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和5年10月12日の午前8時40分頃、医療機関から「千曲市内の旅館を利用した2つの学校の生徒及び引率者約30名が発熱、下痢、嘔吐等を呈している。」旨の連絡が諏訪保健所がありました。

【長野保健所による調査結果概要】

- 患者は10月7日から8日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した2グループ47名中の2グループ44名で、10月9日午前5時頃から発熱、下痢、腹痛、頭痛等の症状を呈していました。
- 患者の共通食のうち、発症者が認められた食事は、当該施設が調理し、提供した食事のみでした。
- 松本保健所が行った検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。
- 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、長野保健所は当該施設で調理し、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	長野保健所	
患者関係	発症日時	10月9日 午前5時頃から
	患者症状	発熱、下痢、腹痛、頭痛等
	患者所在地	茅野市、諏訪市
	患者数及び喫食者数	患者数/喫食者数：44名/47名 (患者内訳) 男性：30名(年齢：10歳代～40歳代) 女性：14名(年齢：10歳代～20歳代)
	入院患者数	0名
医療機関受診者数	29名(受診医療機関数：15か所)	
原因食品	令和5年10月7日から8日にかけて当該施設で調理し、提供された食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	施設所在地	千曲市
	営業許可業種	飲食店営業(旅館)
措置	食品衛生法に基づく営業の停止 令和5年10月18日から令和5年10月20日まで3日間 (この施設は10月14日から調理部門の営業を自粛しています。)	

検査結果	カンピロバクター・ジェジュニ	患者便：10 検体中 8 検体から検出 (別途、患者便 8 検体を検査中)
------	----------------	--

[参 考]

患者が喫食した 主なメニュー	10月7日：ご飯、カレー、ハンバーグ、煮物、茶碗蒸し、サラダ等 10月8日：ご飯、味噌汁、スクランブルエッグ、サラダ、もやしの和え物等
-------------------	--

[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 5 年 度 (うち 長野市・松本市)	7 件 (3 件)	141 名 (30 名)
令和 4 年 度 (うち 長野市・松本市)	12 件 (1 件)	167 名 (1 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。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)

長野保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係
(担当)小野、岡野、荻原
電話:026-225-9065(直通)
026-223-2131(代表)(内線 151)
FAX:026-225-9105
E-mail nagaho-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)久保田、松本、青山
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