



諏訪保健所管内でカンピロバクターによる食中毒が発生しました

諏訪保健所管内で、カンピロバクターによる食中毒が発生しました。

患者は、1グループ8名中の2名で、グループ内で調理した加熱不十分なやきとり等を食べていました。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11月20日、茅野市内の医療機関から「当院に下痢等を呈した2名の患者が受診し、臨床症状等からカンピロバクター食中毒の可能性がある」旨の連絡がありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

- 患者は1グループ8名中の2名で、11月18日午前8時頃から水様下痢、発熱、腹痛などの症状を呈していました。
- 患者は11月15日に、このグループ内で調理した加熱不十分なやきとり等を共通して喫食していました。
- 医療機関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。(松本保健所で実施した検査においてもカンピロバクターと確認)
- 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。
- これらのことから、諏訪保健所はこのグループで調理した加熱不十分なやきとり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	11月18日 午前8時頃から
	患者症状	水様下痢、発熱、腹痛など
	患者所在地	茅野市
	患者数及び喫食者数	患者数/喫食者数 : 2名/8名 (患者内訳) 男性: 2名 (年齢: 10歳代)
	入院患者数	0名
	医療機関受診者数	2名 (受診医療機関数: 2か所)
原因食品	グループ内で調理した加熱不十分なやきとり	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	

==カンピロバクターによる食中毒(概要版)==

【特徴】

- 鶏肉はカンピロバクターに高率に汚染されている可能性があります。
- カンピロバクターは少量の感染でも発症を起こします。

【症状】

- 潜伏期間は1～7日で、下痢、腹痛、発熱などを起こします。
- まれに手足のしびれや筋力の低下などの後遺症が現れる「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

【予防方法】

- 鶏肉などは中心部まで十分に加熱調理し、生や加熱不十分な状態では食べない。

《カンピロバクター食中毒についての詳細な説明は、次ページに記載してあります。》

[参 考]

患者が喫食した 主なメニュー	鶏レバー串（加熱不十分）、ねぎま串等	
検査結果	カンピロバクター・ジェジュニ	患者便：2検体中2検体から検出

[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）	13件 （2件）	470名 （3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（詳細版）～～

[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、中心部まで十分に加熱調理し、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。

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

諏訪保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (次長)森山秀一郎 (課長)松澤 淑美 (担当)牧田美保子
 電話:0266-57-2929(直通)
 0266-57-6000(内線 2250)
 FAX:0266-57-2953
 E-mail suwaho-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