



## 上田保健所管内の飲食店で サルモネラ属菌による食中毒が発生しました

本日、上田保健所は上田市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し令和2年9月18日から9月20日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、9月12日及び9月13日に飲食店で調理、販売された「うなぎ錦糸弁当」を食べた21グループ60名中、21グループ50名で、長野保健所が行った検査により、患者便等からサルモネラ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2年9月15日の午前10時頃、飲食店の営業者から「9月12日及び9月13日に自社で調理し、販売した「うなぎ錦糸弁当」を喫食した12名が体調不良を呈している。」旨の連絡がありました。

### 【上田保健所による調査結果概要】

- 患者は9月12日及び9月13日に飲食店で調理された弁当を喫食した21グループ60名中、21グループ50名で、9月13日の午前4時頃から下痢、発熱、腹痛、頭痛等の症状を呈していました。
- 患者は、この施設が調理した当該弁当を共通して喫食していました。
- 長野保健所が行った検査により、患者便等からサルモネラ属菌が検出されました。
- 患者の症状は、サルモネラ属菌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、上田保健所はこの施設で調理された弁当を原因とする食中毒と断定しました。

|       |   |  |
|-------|---|--|
| 担当保健所 | 上田保健所   |  |
| 患者関係  | 発症日時  | 9月13日 午前4時頃から  |
|       | 患者症状  | 下痢、発熱、腹痛、頭痛等   |
|       | 患者所在地   | 上田市、東御市、小県郡、塩尻市、佐久市  |
|       | 患者数及び喫食者数   | 患者数／喫食者数 : 21グループ50名/21グループ60名<br>(患者内訳) 男性: 24名(年齢: 10歳代~70歳代)<br>女性: 26名(年齢: 10歳未満~60歳代) |
|       | 入院患者数   | 4名(2名退院済み)   |
|       | 医療機関受診者数  | 45名(受診医療機関数: 19か所)   |
| 原因食品  | 9月12日及び9月13日に当該飲食店で調理された「うなぎ錦糸弁当」   |  |
| 病因物質  | サルモネラ属菌   |  |
| 原因施設  | 施設所在地   | 上田市  |
|       | 営業許可業種  | 飲食店営業(一般食堂)(仕出し屋)(弁当屋)   |
| 措置    | 食品衛生法第55条第1項の規定による営業の停止<br>令和2年9月18日から9月20日まで3日間<br>(この施設は9月15日から営業を自粛しています。) |  |

[参 考]

|                    |                           |  |
|--------------------|---------------------------|--|
| 患者へ提供された<br>主なメニュー | うなぎ錦糸弁当（ご飯、うなぎの蒲焼、錦糸卵、漬物） |  |
| 検査結果               | サルモネラ属菌                   | 患者便 : 11 検体中 5 検体から検出<br>従事者便 : 5 検体中 3 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 2 年 度<br>（うち 長野市） | 3 件<br>（0 件）  | 61 名<br>（0 名）  |
| 令和 元 年 度<br>（うち 長野市） | 16 件<br>（2 件） | 811 名<br>（3 名） |

～～サルモネラ属菌による食中毒～～

[特 徴]

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。特に家畜（ブタ、ニワトリ、ウシ）の腸管内では、常在菌として存在していることが知られています。

サルモネラ属菌による食中毒の原因としては、鶏卵および鶏肉が多く、他の家畜の肉や魚介類なども原因となっています。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。また、小児及び高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。

[症 状]

潜伏期間は通常、6時間から 72 時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣及び菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

[予防方法]

- 加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- 卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- 生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- 生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- 小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ペット等の動物が食品や食器に触れないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。

上田保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係  
 (次長)三井 一孝 (課長)吉田 則康 (担当)松本 泉  
 電話:0268-25-7152(直通)  
 0268-23-1260(内線 2314)  
 FAX:0268-25-7179  
 E-mail uedah-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 小山富美香  
 電話:026-235-7155(直通)  
 026-232-0111(内線 2661)  
 FAX:026-232-7288  
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp