

令和8年1月14日
福島県保健福祉部食品生活衛生課

カンピロバクターによる食中毒の発生について

令和8年1月7日、県南保健所は、管内の医療機関から「1月4日に救急外来を受診した患者の便からカンピロバクターが検出され、食中毒の疑いがある」との通報を受け調査を開始しました。

調査の結果、患者と同じ昨年12月30日に下記施設を利用した3グループから同様の体調不良者が確認され、共通する飲食物が当該施設で調理された食品に限られること、また、発症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことなどから、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

記

- 1 原因施設 名 称 串焼き 茂^も平^へじ
所 在 地 白河市立石127-1 菅原ビル
営 業 者 栗田 義典
営業の許可 飲食店営業（設備を設けて客に飲食させる営業）
- 2 原因食品 12月30日に調理提供された食品
- 3 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 4 発症日時 1月2日 9時頃 ～
- 5 患 者 数 5名
内訳 グループ① 2名〔男性2名（20歳代）〕 うち1名が通院
グループ② 1名〔男性1名（20歳代）〕
グループ③ 2名〔男性2名（20歳代）〕 うち2名が通院
※現在、全員が快復又は快方に向かっています。
- 6 主 症 状 下痢、腹痛、発熱
- 7 行政措置 食品衛生法の規定に基づく営業停止
令和8年1月14日から1月16日まで（3日間）
- 8 調査機関 県南保健所、衛生研究所

【県内の食中毒の発生件数及び患者数（中核市を含む）】

本 年 現 在	1件	5名（うちカンピロバクター	； 1件	5名）
令和7年同期	2件	2名（うちカンピロバクター	； 0件	0名）
令和7年中	50件	385名（うちカンピロバクター	； 2件	15名）

【問い合わせ先】

課長	遠藤 昌彦	電話 024-521-7241（内線）2770
主幹	星 賢	電話 024-521-7898（内線）2821

【参考】

カンピロバクター

1 特徴

- 家畜（牛、豚）、家きん（鶏）類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉など）に付着している。
- 症状は下痢、腹痛、発熱、悪寒等などであり、一般的に１～７日間と潜伏期間が長い。
- 加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器を食べることによる食中毒が多く発生している。
- 不十分な殺菌による井戸水、湧き水及び簡易水道水を感染源とした感染事例が発生している。

2 予防のポイント

- 食肉は十分に加熱調理する。（中心温度 75℃以上で 1 分間以上）
- 食肉は他の食品と調理器具や容器をわけて処理や保存をする。
- 生肉を扱った後は十分に手洗いする。
- 生肉を取り扱った後は、包丁・まな板・調理器具等を塩素系消毒剤や熱湯で消毒する。