



令和7年4月8日

担当課	生活保健課
担当者	辻本・浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和7年4月4日(金)10時30分頃、市内医療機関から和歌山市保健所に「3月28日(金)19時30分頃に市内の飲食店において1グループ8名で鶏刺しを含む食事をした後、うち4名が下痢、嘔吐等を呈しており、さらに4名のうち1名が入院している。」との届出があった。

調査したところ、1グループ11名が食事をし、そのうち6名が有症であることが確認された。これら有症者に共通する食事のうちカンピロバクターによる汚染を疑う食事を提供した施設は当該施設以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者4名の便からカンピロバクターが検出されたことにより当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和7年3月31日(月)12時から
- 有症者数 6名(20歳代から50歳代)
- 主な症状 腹痛、下痢、発熱
- 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 原因食品 3月28日(金)に当該飲食店で提供された食事
ササミ刺身、サラダ、もやしナムル、出汁巻き卵、枝豆、かまぼこ、きゅうりタタキ、焼鳥6種(砂ずり、こころ、ササミ明太ソース、ピリ辛ウインナー、つくね、モモ)
- 原因施設 営業者の氏名 東田 和倫(ヒガシダ カズノリ)
営 業 の 種 類 飲食店営業
営業所の名称 炭火焼鳥 鶏かず(スミビヤキトリ トリカズ)
営業所の所在地 和歌山市北ノ新地下六軒丁5
- 原因等についての調査
 - ・有症者の喫食状況等の調査
 - ・有症者及び従業員の検便
 - ・原因施設の検査(施設、調理器具)
- 措置 食品衛生法に基づき令和7年4月8日(火)から令和7年4月10日(木)まで3日間の営業停止

※ カンピロバクターについて

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おり、特に鶏肉は高率に汚染されている。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る。

食肉を生や加熱不足で食べることににより発生することが多い。

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る。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ることが指摘されている。

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るので、注意が必要である。

～予防方法～

- 1 食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上）し、生や加熱不足で食べないようにする。
- 2 食肉の処理に使用したまな板等の調理器具や手指の洗浄消毒を十分に行う。
- 3 生肉と調理済み食品は別々に冷蔵庫に保管する。
- 4 焼肉などをするとき、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る。
- 5 井戸水や沢水などを飲用する場合は必ず消毒し、未消毒の水は飲まないようにする。

※ 和歌山市内でのカンピロバクター食中毒発生状況（令和7年4月8日現在）

令和4年		令和5年		令和6年		令和7年	
事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
3	16	2	10	3	12	1	6

（本事件を含む）

※ 保健所の取組内容

（従来からの取組）

- ・夏期・年末一斉取締り時の立入調査において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供自粛を指導
- ・飲食店へ鶏肉を販売する卸売業者等に「加熱が必要」な旨を表示や商品企画書などに記載し、確実に情報を伝達するよう指導
- ・市報わかやま等への掲載による啓発

（今後の取組）

- ・市ホームページ及びSNSによる市民への啓発
- ・飲食店に対する指導

報道機関の皆様へ

カンピロバクター食中毒について、以下のとおり市民の皆様への啓発にご協力をお願いします。

鶏刺し、鶏肉のタタキなどの生又は加熱不十分な鶏肉が原因と疑われるカンピロバクター食中毒が多発しています。

鶏肉等は生や加熱不十分な状態で食べると、食中毒になる危険があります。「新鮮だから安全」という考え方は間違いです。

食肉は、中心部までしっかりと加熱してから食べましょう。

《ご注意ください》

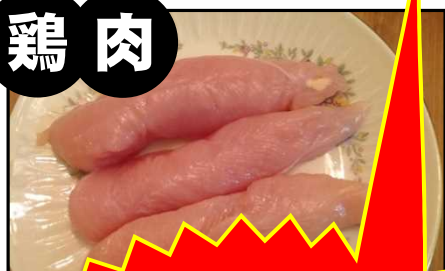
安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』 ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%～100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 家庭での食中毒を防ぐために ●

**鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による **カンピロバクター食中毒**が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%～100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

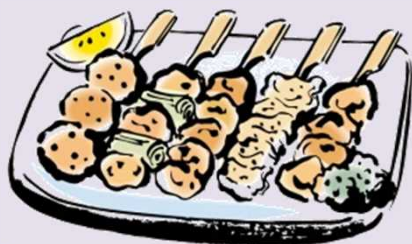
食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 楽しい外食にするために ●

**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省