

食中毒事件の発生について

1 概 要

2026 年（令和 8 年）7 月 13 日（月）12 時 20 分頃、市内の医療機関から「腹痛、下痢等の症状を呈している患者を診察した」旨の連絡があった。

調査したところ、7 月 9 日（木）夜に「あぶりん祭」が提供した食事を喫食した 1 グループ 6 人の中の 5 人が主に下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。症状及び発症状況が類似しており、有症者の共通食は当該施設の食事に限られていた。また有症者便からカンピロバクター属菌が検出され、診察した医師から食中毒届が提出された。

以上のことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、7 月 18 日（土）、当該施設に対し営業禁止の処分を行った。

2 1 人目の患者が発生した日時

7 月 10 日（金）午前 6 時

3 患者等の状況（7 月 18 日午前 9 時現在）

- (1) 喫食日 7 月 9 日（木）19 時頃から
- (2) 喫食者数 6 人（30 代から 40 代）（内訳）男性：6 人
- (3) 有症者数 5 人（30 代から 40 代）（内訳）男性：5 人（回復傾向）※入院なし
- (4) 主 症 状 下痢、腹痛、発熱等

4 原因施設

- (1) 屋 号 あぶりん祭（あぶりんさい）
- (2) 所 在 地 福山市川口町一丁目 20 番 5 号
- (3) 営 業 者 頃末 康博（ころすえ やすひろ）
- (4) 営業の種類 飲食店営業

5 原因食品

原因施設が 7 月 9 日（木）夜に提供した食事（原因食品は調査中）

【提供メニュー】鳥刺し、鳥生レバー、刺身（サーモン、つぶ貝、タコ、アジ）、焼肉（ハラミ、セセリ、ロース、レバー、牛タン）、セロリキムチ、そら豆、だし巻き、トウモロコシの天ぷら、ぬた、かまの塩焼き、トマトのチーズ焼き 等

6 病因物質

カンピロバクター属菌

7 保健所の対応

- (1) 有症者等の健康及び喫食状況調査
- (2) 原因施設の立入調査
- (3) 検体採取

検体名	検体数	検査項目	検査結果（検査機関：医療機関、福山市保健所）
有症者便	4	カンピロバクター属菌	1 検体陽性（市内医療機関にて実施）、 2 検体陽性（福山市保健所にて実施）、1 検体検査中
従事者便	4		1 検体陰性、3 検体検査中
拭き取り	10		10 検体陰性

市民の皆さまへのよびかけ

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

食品に食中毒菌を付けない — 清潔

- ・調理前には手を良く洗いましょう
- ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう

食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速

- ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
- ・調理したものは早く食べましょう
- ・長時間の室温放置はさけましょう

食中毒菌をやっつける — 殺菌

- ・中心部まで十分に加熱しましょう

～～カンピロバクターについて～～

1 菌の特徴

- ・牛、豚、鶏などの腸管内に生息し、特に鶏には保有率が高い菌です。
- ・少量の菌でも食中毒を起こすことがあります。

2 症状等

- ・潜伏期間（感染から発症までの時間）：1～7日（おおむね2～3日）
- ・主症状：下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感など
- ・感染してから数週間後に「ギラン・バレー症候群」を発症することもあります。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こすことがあります。

3 主な原因食品

- ・加熱不十分な肉など（鶏刺し、生レバーなど）

4 予防方法

- ・食肉は、中心部までしっかり加熱してから食べましょう。
- ・冷蔵庫内では、生の食肉と他の食品との接触を避けて保管しましょう。
- ・生の食肉を取り扱った調理器具は、しっかり洗浄し、熱湯で消毒するなど他の食品への汚染を防ぎましょう。
- ・生の食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから、他の食品を取り扱いましょう。

「新鮮だから安心」ではありません！