

食中毒事件の発生について

1 概 要

2026 年（令和 8 年）7 月 15 日（水）9 時 20 分頃、市内の医療機関から「腹痛、下痢等の症状を呈し昨日当院を受診した患者 2 人が同一の飲食店を利用している」旨の連絡があった。

調査したところ、7 月 10 日（金）夜に「カスミ食堂」が提供した食事を喫食した 3 グループ 35 人中の 13 人が主に下痢、発熱、腹痛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 19 日（日）、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 12 日（日）12 時

3 患者等の状況（7 月 19 日午前 9 時現在）

（1）喫食日 7 月 10 日（金）18 時 30 分頃から

（2）喫食者等の状況

	喫食者数：35 人（男性：29 人、女性 6 人）	有症者数：13 人（男性 11 人、女性 2 人）
A グループ	23 人（20 歳代～50 歳代）	6 人（30 歳代～50 歳代）
B グループ	8 人（20 歳代）	5 人（20 歳代）
C グループ	4 人（30 歳代～40 歳代）	2 人（30 歳代）

現在回復傾向にある（※入院なし）

（3）主 症 状 下痢、発熱、腹痛等

4 原因施設

（1）屋 号 カスミ食堂

（2）所 在 地 福山市霞町一丁目 1 番 12 号

（3）営 業 者 吉岡 豊文（よしおか とよふみ）

（4）営 業 の 種 類 飲食店営業

5 原因食品

原因施設が 7 月 10 日（金）夜に提供した食事（原因食品は調査中）

【提供メニュー】枝豆、日本そばのシーザーサラダ、鶏のカルパッチョ、もつ煮込み、ガーリックトースト、ローストビーフ、魚のフライ、鳥皮餃子、揚げエビ餃子、鍋（もつ鍋、餃子の鍋）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：福山市保健所、他自治体保健所）
有症者便	12	カンピロバクター属菌	4 検体陽性、6 検体検査中（福山市保健所にて実施） 1 検体陽性、1 検体検査中（他自治体保健所にて実施）
従事者便	3		3 検体検査中
拭き取り	10		10 検体検査中

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！