

食中毒事件の発生について

1 概 要

2026 年（令和 8 年）7 月 17 日（金）15 時頃、市民から「飲食店を利用した複数名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している」旨の連絡があった。

調査したところ、7 月 14 日（火）夜に「焼鳥れんと道上店」が提供した食事を喫食した 1 グループ 14 人中の 11 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 21 日（火）、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 15 日（水）9 時

3 患者等の状況（7 月 21 日午前 9 時現在）

- (1) 喫食日 7 月 14 日（火）18 時 30 分頃から
(2) 喫食者 14 人（20 歳代～70 歳代） 内訳： 男性 9 人 女性 5 人
(3) 有症者 11 人（20 歳代～50 歳代） 内訳： 男性 7 人 女性 4 人
現在回復傾向にある（※入院なし）
(4) 主 症 状 下痢、腹痛、発熱等

4 原因施設

- (1) 屋 号 焼鳥れんと道上店
(2) 所 在 地 福山市神辺町字道上 21 番地 4
(3) 営 業 者 胡麻田 佳範（こまだ よしのり）
(4) 営 業 の 種 類 飲食店営業

5 原因食品

原因施設が 7 月 14 日（火）夜に提供した食事（原因食品は調査中）

【提供メニュー】馬刺し、焼鳥盛り合わせ、鳥刺し、牛ハラミネギ盛りタタキ、牛ハラミステーキ、生ハムシーザーサラダ、カプレーゼ、チャンジャ、塩だれキャベツ、ごぼうチップ、オニオンスライス、刺身、揚げもろこし、牛タンネギ塩焼き、じゃがチーズ、梅なんこつ、ギョーザの皮チップス、チャーハン、焼おにぎり、明太マヨフライドポテト、辛雑炊、デザート等

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）
有症者便	9	カンピロバクター属菌	5 検体陽性、4 検体検査中
従事者便	6		6 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！