

記者発表資料
令和7年11月25日
(担当) 健康福祉局生活衛生課
齋藤、若生
(内線) 700-3260、3263
(直通) 214-8203、8205

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 11月16日(日)
- (2) 原因施設
①屋号 [REDACTED]
②所在地 [REDACTED]
③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 5名
- (4) 発症者数 5名(20代女性4名、40代男性1名)
うち入院者1名
- (5) 原因食品 11月14日(金)に提供された飲食店の食事(鶏レバー(低温調理品)、鶏のたたき等)
- (6) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (7) 主症状 下痢、腹痛、発熱
- (8) 喫食時間 11月14日(金)午後8時～
- (9) 発症時間 11月16日(日)午後6時～

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 11月21日(金)午前8時50分ごろ、喫食者グループが勤務する職場から青葉区保健福祉センター衛生課に対し、14日(金)に当該施設を利用した職員5名のうち、4名が下痢や発熱等の症状を呈している旨の連絡があった。
- (2) 市保健所および宮城県による調査の結果、5名全員が下痢や腹痛等の症状を呈していることが判明した。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①発症者に共通する食事は、当該施設が調理、提供した食事のみであること。
 - ②発症者5名の症状および潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致し、また3名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。
 - ③患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

3 提供食品

鶏レバー(低温調理品)、鶏のたたき、サーモンの刺身、だし巻き卵、ポテトサラダ、おでん、卵かけごはん、アボカド刺し、チヂミ、麻婆豆腐、軟骨焼き、ラーメン、白子の天ぷら、唐揚げ、鶏マヨ

4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所、宮城県保健環境センター)

- (1) 発症者便 5検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中)
- (2) 従事者便 2検体(検査中)
- (3) 施設ふきとり 10検体(検査中)
- (4) 参考食品 2検体(検査中)

裏面につづく

5 行政処分等

- (1) 営業停止処分（11月25日（火）から27日（木）まで3日間）
- (2) 改善指示書の交付

【参考】食中毒発生状況【宮城県内（ ）内仙台市分再掲】*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から11月24日まで	20（6）	315（29）	0（0）
昨年同期	20（7）	289（92）	0（0）

カンピロバクター食中毒について

カンピロバクター食中毒は、カンピロバクター属菌が付着した食品を喫食することにより発生する食中毒です。生・半生・加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多く発生しています。

1 主な原因食品

- ◆ 生・半生・加熱不十分な鶏肉料理（鶏刺し、鶏レバー、焼き鳥など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

2 予防方法

- ◆ 外食ではよく加熱された鶏肉料理を選びましょう。
- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。

3 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、1～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）など
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

4 カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存します。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。
- ◆ 市販鶏肉から高い割合で保菌（20～100%*）されていることが分かっています。
※厚生労働科学研究食品安全確保研究事業の結果より

5 参考（URL）

- (1) 食品安全委員会公式 Youtube 【鶏肉の低温調理】（4分45秒の動画）

<https://www.youtube.com/watch?v=ECe1JwFU2Vg>



- (2) 仙台市HP 【カンピロバクター〔食肉等〕】

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/shokuniku.html>



- (3) 仙台市HP 【焼肉・BBQ で安全にお肉を焼きましょう-肉による食中毒を防ぐには-】

<https://www.city.sendai.jp/taihaku-shokuhin/taihakuku/anzen/ese/niku.html>