

記者発表資料
令和7年12月22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 12月10日(水)
- (2) 原因施設
①屋号 [REDACTED]
②所在地 [REDACTED]
③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 3名
- (4) 発症者数 3名(20代女性3名)
うち通院者2名
うち入院者1名 ※すでに退院済み
- (5) 原因食品 12月8日(月)に提供された飲食店の食事(焼鳥(レバー)等)
- (6) 病因物質 カンピロバクター
- (7) 主症状 下痢、発熱、嘔吐
- (8) 喫食時間 12月8日(月)午後8時30分～
- (9) 発症時間 12月10日(水)午後5時～

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 12月16日(火)、市内の医療機関より若林区保健福祉センター衛生課に対し、胃腸炎症状を呈して入院している患者の検便から、カンピロバクターが検出された旨の連絡があった。
- (2) 市保健所による調査の結果、患者は12月8日(月)に3名で当該施設を利用し、12月10日(水)午後5時から12月11日(木)午後9時までの間に3名全員が同様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3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、食中毒の届け出があったこと。

3 提供食品

焼鳥三種盛り(ササミオリーブたれ、ハツ、ネギマ)、レバー、ぼんじり、手羽先、つくね、ドライフルーツ入りクリームチーズ、カマンベールチーズ、ゴルゴンゾーラ、カタラーナ、茶わん蒸し 等

4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所)

- (1) 発症者便 2検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性2検体)
- (2) 従事者便 5検体(検査中)
- (3) 施設ふきとり 9検体(検査中)

5 行政処分等

- (1) 営業停止処分（12月22日（月）から24日（水）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12月21日まで	21（7）	344（58）	0（0）
昨年同期	21（7）	290（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 【食中毒予防と加熱調理（鶏肉編）】

<https://www.youtube.com/watch?v=AJQ2yQpg71o>



- (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>

