

記者発表資料
令和7年9月22日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：大熊・高橋
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

〔事件の概要〕

令和7年9月19日（金）午前10時頃、大崎市内在住の方から、「9月10日に大崎市内の飲食店を利用した6人中4人が、12日から13日にかけて下痢等の症状を呈している」旨、大崎保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、大崎市内の飲食店「焼鳥 しぶや家」で提供された食事を喫食した1グループ6名のうち、4名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、9月10日（水）に同飲食店において提供された食事に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が一致していること、複数の患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、9月10日（水）に同飲食店において提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和7年9月12日（金）午後7時頃
	主な症状	下痢、腹痛、発熱等
	患者数	4名（20代～40代）
	受診者数	2名
	入院者数	なし
	診療医療機関	大崎市内、富谷市内の医療機関
原因食品	原因施設で提供された食事	
病因物質	カンピロバクター属菌	
原因施設	所在地：大崎市古川台町3-33 屋号：焼鳥 しぶや家 営業者：澁谷 純 業種：飲食店営業	
措置	飲食店の営業停止3日間（9月22日（月）から24日（水）まで）	
担当保健所	大崎保健所	

※喫食メニュー

とりわさ（ごま塩あえ）、とりわさ（塩あぶり）、鳥皮串、砂肝串、ねぎま串、鶏レバー串（ごま油）、ハツ串、ささみ燻製油あげ、白レバー串、しいたけ串、塩キャベツ、のり塩山芋ポテト、鳥の唐揚げ、冷ややっこ、漬物、おにぎり（明太子）、おにぎり（すじこ）、お通し（もずくの麺つゆ和え）

（参考）宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。（ ）内は、仙台市分を再掲】

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から9月21日まで	17（5）	308（28）	0（0）
昨年同期	17（6）	283（90）	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。
- 市販鶏肉からも高い割合で検出されています。
- 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。

5. 参考(URL)

- 厚生労働省HP【細菌による食中毒】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/saikin.html