

記者発表資料

食中毒の発生について

1 事件の探知

令和7年7月14日（月）10時10分頃、市民から、市内の飲食店で会食したところ、複数名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している旨、久留米市保健所に連絡があった。

2 事件の概要

令和7年7月8日（火）夜に久留米市内の飲食店を利用した1グループ4名のうち3名が、7月10日（木）から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち1名が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、有症者2名の便からカンピロバクター・コリが検出された。

3 摂食者数

4名

4 症状

腹痛、下痢、発熱等

5 有症者数

3名（女性3名：20代 2名、30代 1名）

有症者のうち1名が医療機関を受診しているが、重症者、入院者はいない。
全員快方に向かっている。

6 病因物質

カンピロバクター・コリ

7 原因施設

- （1）営業所所在地 久留米市東町34-1
- （2）営業者氏名 有限会社ファーストグループ 取締役 泊 裕太
- （3）屋号 炭火焼一絆
- （4）業種 飲食店営業（焼鳥）

8 原因食品

上記施設において7月8日（火）夜に提供された食事

【調理食品】レバ刺し（鶏）、鶏たたき、生シラス、ピリ辛きゅうり

【加熱用（肉）】牛タン、鶏（レバー、モモ、軟骨、ズリ、ハツ、ハラミ、セセリ）

【加熱用（野菜）】サツマイモ、カボチャ、ズッキーニ、オクラ、タマネギ

ソフトドリンク類

※【調理食品】とは営業者が調理し客に提供したもの、【加熱用】とは客自らが焼き台で調理し喫食したものを指す

9 検査状況

- （1）有症者便 3検体：2検体からカンピロバクター・コリ検出、1検体検査中
- （2）従事者便 2検体：検査中
- （3）施設ふき取り 7検体：7検体のうち1検体からセレウス菌検出

10 当該施設への指導事項

- (1) 施設・調理器具等の清掃消毒の徹底
- (2) 手洗いの励行
- (3) 食材の適切な管理
- (4) 提供食品の十分な加熱

11 措置

久留米市は以下の理由により、当該施設を食中毒事件の原因施設と判断し、令和7年7月18日（金）から令和7年7月19日（土）まで2日間の営業停止処分とした。

- (1) 疫学調査の結果、症状や潜伏期間がカンピロバクター属菌による食中毒と一致していること。
- (2) 有症者2名からカンピロバクター・コリが検出されたこと。
- (3) 有症者の共通食は、当該施設で提供された食事のみであること。
- (4) 有症者を診断した医師から食中毒の届出がなされていること。

12 その他

久留米市における食中毒発生状況は、令和6年は0件。令和7年は1件（当該事例は除く）

問い合わせ先

担 当 課 久留米市保健所衛生対策課

担当者名 須子

連 絡 先 0942-30-9726

F A X 0942-30-9833

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による **カンピロバクター食中毒**が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%～100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

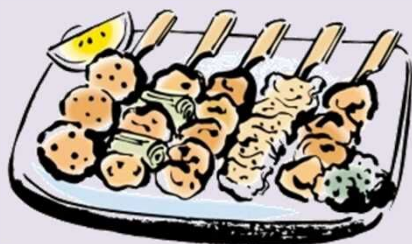
食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

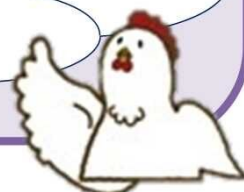


● 楽しい外食にするために ●

**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています

カンピロバクター食中毒とは

- ・ 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- ・ 鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- ・ 消化器症状(腹痛・下痢など)、その後まれに **ギラン・バレー症候群** を発症することもある
※ギラン・バレー症候群：手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- ・ 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)



加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など



鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分以上)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 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！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

