

食中毒の発生について

(令和8年6月9日(火)午前11時現在)

保健医療局保健所地域衛生部中央衛生課

担当：松崎、下田

Tel761-7356 (内線192-3646)

保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課

担当：平野、池田

Tel711-4277 (内線199-161)

1 探知

令和8年6月1日(月)、市民から福岡市保健所に、「5月28日(木)午後9時頃に福岡市中央区内の飲食店を7名で利用して4名が食中毒様症状を呈した」旨の連絡があった。

2 概要

令和8年5月28日(木)に福岡市中央区内の飲食店を利用した1グループ7名のうち4名が、5月30日(土)午前8時頃から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、4名全員が医療機関を受診した。

調査の結果、福岡市保健所は、以下の施設が提供した食事を原因とするカンピロバクター食中毒と断定し、令和8年6月9日(火)午前11時から2日間の営業停止処分とした。

3 症状

腹痛、下痢、発熱等

4 摂食者数

7名

5 有症者数

4名(20代男性2名、20代女性1名、30代男性1名)

※4名全員が医療機関を受診、入院はしていない。重症者はおらず全員快方に向かっている。

6 検査(福岡市保健環境研究所及び医療機関で実施)

(1) 有症者便 : 4検体…3検体からカンピロバクター検出

(2) 従業員便 : 2検体…食中毒菌陰性

(3) 施設ふきとり : 4検体…食中毒菌陰性

7 原因施設

(1) 営業所所在地 福岡市中央区今泉1丁目18番28号 アペゼ今泉 IF-A-1

(2) 営業者氏名 株式会社 caudex (コーデックス) 代表取締役 岡村 朋

(3) 屋号 居酒屋 akari

(4) 営業の種類 飲食店営業

8 原因食品

当該施設が令和8年5月28日（木）に提供した食事

焼き鳥（バラ、モモ、レバー、ハツ、ズリ、豚しそ巻き、馬肉、ナンコツ、フリソデ、チーズベーコン巻き、うずらの煮卵、トマトの豚巻き、ししゃも、ササミ、ボンジリ、アイダ）、玉ねぎ（蒸し焼き）、枝豆、沖縄もずく、半熟ニラ玉、鶏の唐揚げ、タコの唐揚げ、とろーりチーズのフライドポテト、クリームチーズチャンジャ、お通し（ポテトサラダ、サラダスパゲッティ、春菊のおひたし、なめことシイタケのおひたし）

9 原因施設に対する指導事項

- (1) 食肉類は中心部まで十分加熱して提供すること。
- (2) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。
- (3) 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること。

10 措置処分

福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、6月9日（火）午前11時から6月11日（木）午前11時までの2日間（48時間）の営業停止処分とした。

- (1) 有症者4名の共通食は5月28日（木）に当該施設が提供した食事のみであること。
- (2) 有症者3名の便からカンピロバクターが検出されたこと。
- (3) 疫学調査の結果、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致すること。

〈参考〉福岡市における令和7年及び令和8年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
令和7年	(件数)	2	3	7	3	4	5	1	2	4	3	0	2	36
	(患者数)	111	42	32	27	47	13	1	6	21	3	0	19	322
令和8年	(件数)	2	1	5	2	2								12
	(患者数)	2	28	70	6	3								109

(注) 本件を含まない。調査中の事件を除く。

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。

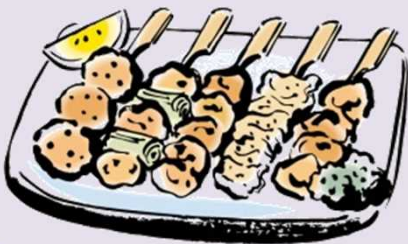
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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

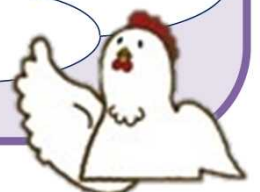


楽しい外食にするために

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>

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
※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分間以上)
- ◆ 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しましょう！
- ◆ 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>

