

件名	食中毒事件の発生について
事件の概要	<p>令和8年4月17日（金）13時頃、「令和8年4月12日（日）に市内飲食店で会食した後、十数名が体調不良になった。」との通報が飲食店利用者から保健所にあった。</p> <p>保健所で調査したところ、当該飲食店を利用した1グループ35名中21名が下痢、腹痛、頭痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>有症者に共通する食事は、当該飲食店で提供された食事のみであること、有症者の便からカンピロバクターを検出したこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定した。</p>
調査者数	34名
患者数	<p>21名</p> <p>【内訳】男19名（9歳以下1名、10歳代16名、20歳代1名、30歳代1名） 女2名（10歳代2名）</p> <p>うち入院者0名</p>
原因（と推定される）食事の調製者	<p>所在地：岡山市中区神下162番地1</p> <p>営業者：ティーケーダッシュミート株式会社 代表取締役 ^{いざわかずや} 伊澤和也</p> <p>屋号：^{やまにくふくろう} 焼肉296</p> <p>営業の種類：飲食店営業</p>
献立	焼肉（塩タン、ハラミ、豚肩ロース、鶏肉（かしわ）、ホルモン、ウインナー、豚トロ）、ライス、わかめスープ、キムチ、ゴマ塩キャベツ、シーザーサラダ、ポテトサラダ、まかない飯、韓国のり
検査物等	<p>施設内ふきとり：10検体 検査場所：岡山市保健所</p> <p>患者便：9検体 検査場所：岡山市保健所</p> <p>従事者便：2検体 検査場所：岡山市保健所</p>
原因食品	調査中
病因物質	カンピロバクター
行政処分	<p>営業停止処分</p> <p>（令和8年4月22日（水）から令和8年4月24日（金）までの3日間）</p>
参考事項	<p>1. 令和6年の岡山市内での食中毒発生状況 4件 79名 （1月：ノロウイルス、4月：ノロウイルス、7月：動物性自然毒（ふぐ）、12月：ノロウイルス）</p> <p>2. 令和7年の岡山市内での食中毒発生状況 1件 21名 （2月：ノロウイルス）</p> <p>3. 令和8年の岡山市内での食中毒発生状況（今回の事件を含む） 1件 21名</p>
市民のみなさまへのお願い	<p>カンピロバクターによる食中毒は、全国的に発生件数が多く、また、一年を通じて発生する食中毒です。調理前後の手洗いを徹底し、肉類は中心部を75℃以上で1分間以上しっかり加熱してください。また、生肉を扱った調理器具は他の食材と分けて使用することが大切です。</p>

《重要なお知らせ》

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。

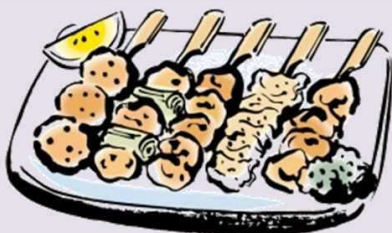
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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

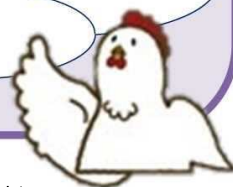


● 楽しい外食にするために ●

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