

Press Release

令和8年1月14日

薬務衛生課(089-912-2395)



えひめ食の安全・安心情報

食中毒の発生及び行政処分について

1 概 要

令和8年1月5日(月)10時頃、今治保健所に対し医療機関から「下痢、発熱等の症状を呈した患者2名を診察した。当該患者は令和7年12月29日(月)に「ふうらい」(今治市)で会食し、一緒に食事をした複数名が同様の症状を呈しているもよう。」との連絡があった。

同保健所が調査したところ、令和7年12月29日(月)に同店を利用した1グループ8名のうち5名が、令和7年12月30日(火)18時30分頃から令和8年1月1日(木)7時頃にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様の症状を呈し、うち4名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した食事のみであること、複数の患者便からカンピロバクターが検出され、患者の症状等の疫学調査の結果が同菌による食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が調理提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を1月14日(水)から15日(木)まで2日間の営業停止処分とともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。なお、患者らは快方に向かっている。

2 発生状況(令和8年1月14日 12時00分現在)

- (1)発生日時 令和7年12月30日(火) 18時30分頃～令和8年1月1日(木) 7時頃
- (2)喫食者数 1グループ8名
- (3)喫食日時 令和7年12月29日(月) 19時頃
- (4)発症者数 5名(男3名、女2名) (年齢28歳～31歳)
- (5)受診者数 4名(男2名、女2名) (年齢28歳～31歳)
- (6)入院者数 0名
- (7)主な症状 下痢、腹痛、発熱等
- (8)原因施設
 - 名称: ふうらい(飲食店営業)
 - 所在地: 今治市松本町1丁目7-30
 - 営業者: 株式会社ふうらい(かぶしきがいしゃふうらい)
 - 代表取締役 村上 敦(むらかみ あつし)
- (9)原因食品 同店が令和7年12月29日(月)に調理提供した食事
- (10)病原物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (11)行政処分 今治保健所が食品衛生法に基づき1月14日(水)から1月15日(木)まで2日間の営業停止処分

食中毒予防の3原則を徹底し、食中毒を予防しましょう！！

食中毒菌を『付けない(洗浄・清潔)』『増やさない(冷却)』『やっつける(加熱)』

【同飲食店が令和7年12月29日(月)に患者さんに提供したメニュー】

- 1 地鶏たたき、地鶏むねたたき (卵黄)
- 2 焼き鳥 (せせり、皮)
- 3 焼き物 (地鶏ももステーキ、牛たたきステーキ、玉ねぎ、ベーコン)
- 4 揚げ物 (唐揚げ、一口カツ)
- 5 ご飯物 (つくね丼、皮丼、鶏丼、ライス、おにぎり)
- 6 シーザーサラダ
- 7 ツブ貝刺身、シメサバ

カンピロバクターによる食中毒

【特　　徴】

- らせん（S字）状にわん曲したグラム陰性桿菌
- 家畜、家禽、ペット、野生動物などの腸管内に広く分布し、市販されている生肉や内臓を広く汚染している
- 少ない菌量でも食中毒を起こす
- 全国の細菌性食中毒事件数において、当菌によるものが最も多い



写真. *Campylobacter jejuni* の電子顕微鏡像
(東京都健康安全センター)

出典：国立感染症研究所ホームページ
(<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennoh/anashi/385-campylobacter-intro.html>)

【原　因　食　品】

- 生レバー、肉刺し、肉タタキなどの生又は加熱不十分な食品
- 食肉等から二次汚染を受けた食品
- 未殺菌の飲料水、あるいは野生動物などにより汚染された環境水　など

【症　　状】

- 感染から発症までの潜伏期間が比較的長い（1～7日くらい）
- 下痢、腹痛、発熱、頭痛、悪寒等が主症状
- 下痢の回数は、10回以上の激しい場合も見られる
- まれにギラン・バレー症候群を発症する

【予　防　法】

- 肉や内臓の生食はしない
- 食肉等食品の加熱調理を徹底する（中心部を75°C以上で1分間以上加熱）
- 生の食肉等の保管時に他の食品との接触を避ける（二次汚染の防止）
- 生の食肉等に触れた調理器具や容器等は、使用後に洗浄・殺菌を行う
- 生の食肉等を取り扱った後は、手指を十分に洗ってから他の食品を取り扱う

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」)

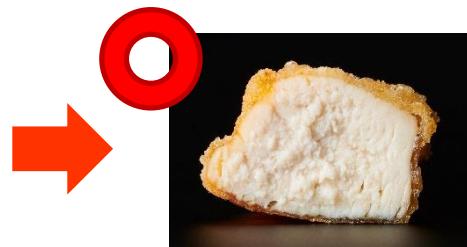
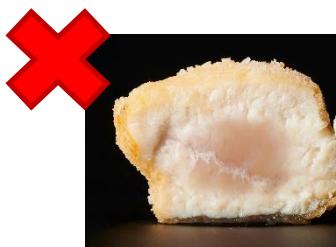


加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※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>



食中毒発生状況一覧

令和7年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病原物質	摂取場所	調理場所
1	4月7日	今治市	98	39	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月20日	今治市	98	19	0	施設で調理提供された食事	サルモネラ属菌	施設	施設
3	7月2日	伊予市	120	88	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
4	11月29日	今治市	28	15	0	施設で調理提供された食事	ノロウイルス	施設	施設
5	12月30日	今治市	8	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
合 計			352	166	0				

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病原物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セプテンブンクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セプテンブンクタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月31日	西条市	30	16	0	焼きガキ	ノロウイルス	イベント会場	イベント会場
合 計			200	74	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生月日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病原物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合 計			60	22	0				

【松山市】(令和8年1月14日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
7年度	3	163	59	0
6年度	9	519	166	0
5年度	6	402	72	0