

## 食中毒発生概況について

- |            |  |
|------------|--|
| 1 探知       | 令和7年7月9日（水）午後4時頃、つくば市内の医療機関からつくば保健所に「令和7年6月25日（水）に発熱、下痢等のため受診した患者3名の検便からカンピロバクター属菌が検出され、食中毒の疑いがある。」旨の連絡があった。   |
| 2 事件の概況    | 施設を管轄するつくば保健所の調査によると、令和7年6月20日（金）に、つくば市内の飲食店「焼きもの家 慶」を利用した1グループ12名中5名が、6月23日（月）から発熱、下痢等の食中毒様症状を呈し、4名が医療機関を受診していることが判明した。<br>つくば保健所は、患者らの共通食が当該飲食店に限られること、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター属菌によるものと一致していること、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。<br>患者はいずれも回復している。 |
| 3 原因施設     | 屋 号：焼きもの家 慶<br>営業者：笹本 慶太<br>所在地：つくば市天久保1-6-13 くいだおれ3号館1階<br>業 種：飲食店営業  |
| 4 原因となった食事 | 令和7年6月20日（金）に調理、提供した食事（鴨ロースト、串焼き、牛さがり肉の炭火焼き、スベアリブ炭火焼き 等）   |
| 5 病因物質     | カンピロバクター属菌   |
| 6 発生日時     | 令和7年6月23日（月） 午前8時頃（初発）   |
| 7 摂食者数     | 12名（男性10名 20歳代～30歳代、女性2名 20歳代）   |
| 8 患者数      | 5名（男性5名 20歳代）  |
| 9 主症状      | 下痢、発熱、腹痛 等   |
| 10 検査状況    | 拭き取り：10検体<br>食 材：8検体（参考品）<br>検 便：患者：3検体、調理従事者：3検体<br>結 果：県衛生研究所において検査中<br>※ 医療機関での検査で、患者検便3検体からカンピロバクター属菌が検出された。   |
| 11 その他     | 行政処分（つくば保健所）<br>営業種別：飲食店営業<br>食品衛生法に基づく営業禁止：令和7年7月14日（月）から再発防止対策が講じられるまでの期間<br>なお、当該飲食店は7月10日（木）から営業を自粛している。   |

## 【参考】 茨城県内（水戸市を除く）の食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和7年の発生状況（本件を含む） （令和7年1月1日～令和7年7月14日）	10件	301名 （速報値）	0名
令和6年の発生状況※ （令和6年1月1日～令和6年12月31日）	15件	89名	0名
令和5年の発生状況※ （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	13件	148名	0名

※水戸市を含む（確定値）

## 県民の皆様へ

○食中毒予防の三原則は、  
食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

- 食品に食中毒菌を付けない — 清潔
  - ・調理前には手を良く洗いましょう
  - ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう
- 食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速
  - ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
  - ・調理したものは早く食べましょう
  - ・長時間の室温放置はさけましょう
- 食中毒菌をやっつける — 殺菌
  - ・中心部まで十分に加熱しましょう

## お肉はよく焼いて食べましょう！！

- カンピロバクターによる食中毒にご注意ください。
- 生・半生・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。鶏肉は中心部までしっかりと加熱（75℃で1分間以上）し、他の食材に菌が移らないように注意（二次汚染の防止）しましょう。
- カンピロバクターは、主に鶏や牛などの腸に住み、食品や飲料水を介して人に感染します。また、少量の菌数で感染しますので、注意が必要です。
- カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも生き続けます。
- ※カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。
- ※一般的に食中毒は、食品の温度管理等の取扱いが悪いため菌が増殖して発生しますが、カンピロバクター食中毒については、温度管理を適切に行っていても鶏肉の鮮度が良いほど菌が生き残っているため、注意が必要です。
- ※厚生労働省の研究事業において、市販の鶏肉についてカンピロバクター汚染調査を行ったところ、カンピロバクター・ジェジュニが鶏レバーで56検体中37検体（66.1%）、鶏肉9検体中9検体（100%）から分離されています。

### 【参考 URL】

- 食品安全委員会ホームページ「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」  
[https://www.fsc.go.jp/sonota/e1\\_campylo\\_chudoku\\_20160205.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html)
- 厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>
- 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）」  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html)