



令和7年8月8日

担当課	生活保健課
担当者	辻本・浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和7年8月6日(水) 11時20分頃、市民から和歌山市保健所に、「7月26日(土) 18時頃に市内の飲食店において3名で焼き鳥を含む食事をした後、うち2名が28日(月)から腹痛、下痢等を呈しており、入院している。」との通報があった。

調査したところ、1グループ3名が食事をし、そのうち2名が有症であることが確認された。これら有症者に共通する食事のうち、カンピロバクター・ジェジュニによる汚染を疑う食事を提供した施設は当該施設以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者2名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者2名は入院中であるが全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和7年7月28日(月) 11時から
- 有症者数 2名(50歳代)
- 主な症状 腹痛、下痢、発熱等
- 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- 原因食品 7月26日(土)に当該飲食店で提供された食事
焼き鳥(ねぎま、かわ、肝、ハート、豚バラ、ウインナー、しそ巻き、鶏チーズ)
串焼き(ししとう、玉ねぎ)、軟骨からあげ、若鶏からあげ、ぼんじり、枝豆(付き出し)
- 原因施設 営業者の氏名 五味 朋也(ゴミ トモナリ)
営 業 の 種 類 飲食店営業
営業所の名称 YAKITORI 工房 五み' ずきっちゃん
(ヤキトリコウボウ ゴミズキッチン)
営業所の所在地 和歌山市紀三井寺 738 プリマベアラ 1F
- 原因等についての調査
 - 有症者の喫食状況等の調査
 - 有症者及び従業員の検便
 - 原因施設の検査(施設、調理器具)
- 措置 食品衛生法に基づき令和7年8月7日(木)から令和7年8月9日(土)まで3日間の営業停止

※ カンピロバクターについて

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に存在しており、特に鶏肉は高率に汚染されている。他の食中毒菌に比べて少量でも食中毒を起こすという特徴がある。

食肉を生や加熱不足で食べることににより発生することが多い。

潜伏期間は1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気などの症状が現れる。また、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ることが指摘されている。

特に幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い方は、重篤な症状となることがあるので、注意が必要である。

～予防方法～

- 1 食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上）し、生や加熱不足で食べないようにする。
- 2 食肉の処理に使用したまな板等の調理器具や手指の洗浄消毒を十分に行う。
- 3 生肉と調理済み食品は別々に冷蔵庫に保管する。
- 4 焼肉などをするとき、生焼けに注意するとともに、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分ける。
- 5 井戸水や沢水などを飲用する場合は必ず消毒し、未消毒の水は飲まないようにする。

※ 和歌山市内でのカンピロバクター食中毒発生状況（令和7年8月7日現在）

令和4年		令和5年		令和6年		令和7年	
事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
3	16	2	10	3	12	2	8

（本事件を含む）

※ 保健所の取組内容

（従来からの取組）

- ・夏期・年末一斉取締り時の立入調査において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供自粛を指導
- ・飲食店へ鶏肉を販売する卸売業者等に「加熱が必要」な旨を表示や商品企画書などに記載し、確実に情報を伝達するよう指導
- ・市報わかやま等への掲載による啓発

（今後の取組）

- ・市ホームページ及びSNSによる市民への啓発
- ・飲食店に対する指導

報道機関の皆様へ

カンピロバクター食中毒について、以下のとおり市民の皆様への啓発にご協力をお願いします。

鶏刺し、鶏肉のタタキなどの生又は加熱不十分な鶏肉が原因と疑われるカンピロバクター食中毒が多発しています。

鶏肉等は生や加熱不十分な状態で食べると、食中毒になる危険があります。「新鮮だから安全」という考え方は間違いです。

食肉は、中心部までしっかりと加熱してから食べましょう。