



令和8年3月17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8年3月13日（金）9時頃、市民から和歌山市保健所に「3月6日（金）18時半頃に市内の飲食店において7名で食事をした後、9日（月）の朝から体調不良となり、その後発熱、下痢を呈したことから医療機関を受診した。また、参加者の1名も発症している。」との通報があった。

調査したところ、1グループ7名が食事をし、そのうち3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は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、喫食から発症までの時間及び症状がカンピロバクター食中毒の潜伏期間等の特徴と一致すること、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3名の便からカンピロバクターが検出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和8年3月8日（日）17時から
- 有症者数 3名（40歳代～60歳代）
- 主な症状 下痢、発熱等
- 病因物質 カンピロバクター
- 原因食品 3月6日（金）に当該飲食店で提供された食事  
付き出し（鱈のあんかけ）、七輪焼き（牛タン、せせり、焼きふぐ、足赤エビ、牡蠣、レバー）、あん肝（蒸し）、茶そば
- 原因施設 営業者の氏名 中山 雄貴（ナカヤマ ユウキ）  
営業の種類 飲食店営業  
営業所の名称 七輪焼 つどいや  
（シチリンヤキ ツドイヤ）  
営業所の所在地 和歌山市北ノ新地榎丁7
- 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8年3月17日（火）から令和8年3月19日（木）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には、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8年3月17日現在）

令和5年		令和6年		令和7年		令和8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
2	10	3	12	2	8	1	3

（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食肉類等の提供について指導
- ・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
- ・客自ら食肉類等を焼いて食べる形式の飲食店に対して、専用のトング等の使用や中心部まで十分に加熱するよう客に情報提供することを指導
- ・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