資 料 提 供

令和８年１１月３日

担 当 課	生活保健課
担 当 者	辻本・浦﨑
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１０月３０日（金）１９時頃、市民から和歌山市保健所に、「１０月２１日（水）２１時頃に市内の飲食店において２名で焼き鳥を含む食事をした後、２名とも腹痛、下痢等を呈している。」との通報があった。

保健所にて調査したところ、１グループ２名が食事をし、２４日から食中毒様症状を呈していることが確認された。２名の共通食は当該施設の食事以外にないこと、発症状況が類似していること、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、診察した医師から食中毒の届出があったこと、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判断した。

なお、有症者２名とも快方に向かっている。

１　発生日時　　令和８年１０月２４日（土）１２時から

２　有症者数　　２名（３０～４０歳代）

３　主な症状　　腹痛、下痢、発熱等

４　病因物質　　カンピロバクター・ジェジュニ

５　原因食品　　１０月２１日（水）に当該飲食店で提供された食事
焼き鳥（ねぎま、ハート、ボンジリ、レバー）、串焼き（豚串、シイタケ）、漬物、鶏だしごはん等

６　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　プリマベーラ１Ｆ

７　原因等についての調査
・有症者の喫食状況等の調査
・有症者の検便
・原因施設の検査（施設、調理器具）

８　措置　　食品衛生法に基づき令和８年１１月３日（火）から令和８年１１月５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。

※　和歌山市内での食中毒発生状況（令和８年１１月３日現在）

（本事件を含む）

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
４	２１	７	１１７	９	１７７	４	３７

※　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」な旨の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。