

郡山市保健所管内における食中毒事件の発生について

2026年6月10日
郡山市保健所
生活衛生課
課長 佐藤 康裕
TEL：924-2099

令和8年6月5日（金）に市内医療機関から食中毒患者等発生届があり調査を開始し、本日、下記のとおり食中毒と断定しました。

記

- 1 発症日時 令和8年5月29日（金）午前6時頃～6月1日（月）午前7時頃
- 2 発症者 2グループ 3名（女性3名、20歳代）
うち通院3名 ※現在、快方に向かっています。
- 3 主症状 下痢、腹痛、発熱（平均39.3℃）等
- 4 病因物質 カンピロバクター
- 5 原因食品 令和8年5月26日（火）に提供された料理
主なメニュー：塩だれキューリ、ホルモンねぎ盛ポン酢、やきとり（砂肝）等
- 6 原因施設 施設名称 鳥貴族 郡山なかまち夢通り店
所在地 郡山市中町5-19 みづとくビル1階
営業者氏名 株式会社鳥貴族東日本
許可業種 飲食店営業
- 7 行政措置 食品衛生法第60条第1項に基づく営業停止
令和8年6月10日から6月12日（3日間）

参 考 令和8年食中毒発生状況（令和8年6月10日現在、本件を含まない）
郡山市 2件 10名
福島県内 12件 105名

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」)

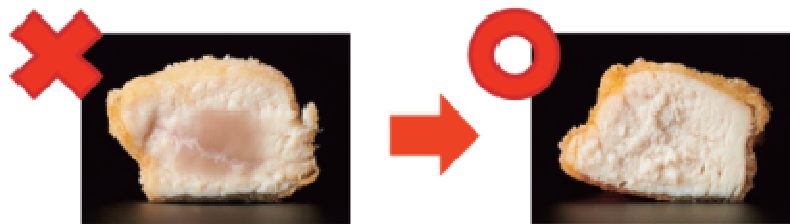


加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※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しましょう！
- ◆ 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>

