

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 9 月 16 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 9 月 11 日（金）に市民から飲食店利用後に体調不良になった旨の連絡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 9 月 8 日（火）午前 0 時頃～9 月 8 日（火）正午頃
- 2 発症者 1 グループ 3 名（男性 3 名、20 歳代）  
うち通院 0 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 39.0℃）等
- 4 病因物質 カンピロバクター
- 5 原因食品 令和 8 年 9 月 5 日（土）に提供された料理  
主なメニュー：刺身（カツオ、クジラ）、焼き鳥（レバー、カシラ）、からあげ、ポテトサラダ、エリンギバター  
※焼き鳥のレバー及びカシラは豚肉使用
- 6 原因施設 施設名称 真ごころ酒房岬屋  
所在地 郡山市安積町日出山字一本松 210-1  
営業者氏名 柳沼 カツ子  
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 9 月 16 日から 9 月 17 日（2 日間）  
※当該施設は、9 月 15 日から営業を自粛しています。

参 考 令和 8 年食中毒発生状況（令和 8 年 9 月 16 日現在、本件を含まない）

郡山市 4 件 15 名

福島県内 17 件 169 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** を発症することもある  
※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」)

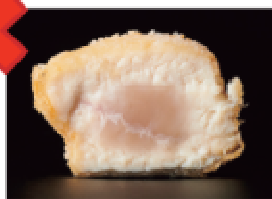


#### 加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※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し上がりください」「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いましょう！
- ◆ 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>

