

前橋市内の飲食店で発生した食中毒に対する処分について

1 内容のあらまし

令和7年2月26日（水）9時頃、市民から「2月17日（月）19時に当該施設で友人グループと会食したところ、参加した9人中2人が発熱、下痢等の食中毒症状を呈して医療機関を受診した。また、当該施設において居合わせた別の友人グループ11人中2人が発熱、下痢等の同様な症状を呈しているという情報を探知している。」旨、電話連絡が当所にありました。

当所で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で提供された食品を喫食した2グループ20人中4人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食品のみであったこと、発症者3人から採取した検便3検体のうち2検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症者の症状が下痢、発熱、腹痛を主症状とし、同様の症状を呈していたこと及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、対象施設で提供された食品を原因とする食中毒事件と断定しました。

(1) 発症日時 令和7年2月20日（木） 22時

(2) 発症者 喫食者2グループ20人中、2グループ4人

	～9歳	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	計
男	0	0	3	0	0	3
女	0	0	1	0	0	1
計	0	0	4	0	0	4

最年少者：21歳（男性）、最年長者：22歳（男性・女性）

(3) 主な症状 下痢、発熱、腹痛

(4) 病因物質 カンピロバクター

(5) 原因食品 2月17日（月）夜に当該施設で提供された食品
（加熱不十分な鶏肉料理を含む）（推定）

主なメニュー：鶏ユッケ、サラダ、唐揚げ、鍋等

2 対象施設への措置

食品衛生法第60条に基づく営業停止命令（同法第6条第3号違反によるもの）

3 期間

営業停止3日間（令和7年3月4日（火）から令和7年3月6日（木）まで）

4 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和 7 年 3 月 3 日現在）

	発生件数	患者数	死者数
令和 7 年*	1	4	0
昨年同期	1	14	0
令和 6 年	3	92	0
(令和 6 年の欄は 1 月 1 日～12 月 31 日の集計)			

※本件を含まない

～カンピロバクター食中毒～

腸管出血性大腸菌 O157 等と同じように、生又は加熱不十分な食肉及び、それらに汚染された食品の喫食を原因として発症する食中毒です。

- ★ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- ★ 分布 鶏、豚、牛、ペット、野生動物などの消化管内に生息している。
- ★ 主な原因食品 加熱不十分な食肉（鶏料理、焼肉 等）、二次汚染された食品等。
- ★ 主な症状 下痢、腹痛、発熱等。
- ★ 潜伏期間 2～7 日
- ★ 予防方法

○食肉は十分に加熱し、生食は避けること。

○生肉の取扱い場所の近くで、そのまま喫食する食品の取扱いはしないこと。

○生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒し、細菌汚染を拡散させないこと。

○焼肉等の際は、 tong や専用の箸を使って調理すること。

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

担当者 松本・齋藤

電話 内線／84-2213、84-2208

直通／027-220-5778