



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年10月8日（水）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	山田	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

本日の取材は18時00分までをお願いします。

食中毒の発生について

令和7年10月1日（水）、大垣市内の住民から「9月19日（金）に大垣市内の飲食店を利用し、複数人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。」旨、西濃保健所へ連絡がありました。

西濃保健所は、患者ら全員に共通する食事は当該施設で調理された食品に限られること、患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

記

1 発生状況

摂食者数	1グループ18人
有症者数	7人（男性3人、女性4人） 24歳 ～ 62歳
受診者数	7人（入院0人）
摂食日時	9月19日（金）18時45分
発病日時	9月22日（月）10時00分 ～ 9月23日（火）8時00分
主な症状	下痢、腹痛、発熱等

2 主なメニュー 鶏のキムチ和え、刺身（マグロ、タコ、甘えび）、秋刀魚のにぎり寿司、うまき、豚の角煮、混ぜご飯 等

3 原因食品 調査中

4 病因物質 カンピロバクター属菌

5 原因施設 屋号：^{すずのや}鈴乃屋
営業者：^{おかたに}岡谷 ^{りせい}理成
業種：飲食店営業（一般食堂）
所在地：大垣市郭町東1-39^{くろわまちひがし}

6 検 査
原因究明のため、引き続き患者及び従業員の検便を実施中。

7 措 置
西濃保健所では、当該施設を10月8日（水）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（令和7年10月8日現在、本件を含む）

		本 年			昨 年 同 期			昨年1年間		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
岐 阜 県		2 5	8 0 2	0	1 6	4 7 3	0	2 0	4 8 6	0
内 訳	岐阜市以外	2 1	7 4 8	0	1 1	2 3 5	0	1 4	2 4 5	0
	岐阜市	4	5 4	0	5	2 3 8	0	6	2 4 1	0

カンピロバクターとは

以前から発生が見られる、代表的な食中毒菌です。

家畜（鶏、牛、豚等）の消化管内に住み、汚染された食品や飲料水などを介して感染します。

<菌の特徴>

- 動物の消化管内、河川、下水など自然界に広く分布しています。
- 比較的少量の菌でも発症します。一般に1 g中に100個以上の菌が増殖した食品を食べると感染し、急性胃腸炎をおこすと言われています。
- 他の多くの食中毒菌と比較して、潜伏期間が長いです。

<原因食品>

- 食肉（特に鶏肉）及びその加工品。
- 二次的に汚染された食品（サラダなどの未加熱の食品など）。

<症状と潜伏時間>

- 下痢、腹痛、発熱、頭痛、悪寒、筋肉痛、おう気など。
- 潜伏時間は、摂食後1～7日（平均3日）。
- 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ります。

<予防のポイント>

- 飲食店を利用する際は、生や半生状態の鶏肉料理を避け、よく加熱された鶏肉料理を選びましょう。
- 焼肉やバーベキューなどの場合は専用の箸やトングを用意して、自分の箸で直接生肉に触れないようにしましょう。
- 調理器具等を十分に洗浄・消毒しましょう。
- 食肉は冷蔵庫中で適正管理（他の食品と接触させない。）しましょう。

<カンピロバクターによる食中毒発生状況>

	令和4年	令和5年	令和6年
岐阜県	1 / 11 (9. 1%)	3 / 21 (14. 3%)	4 / 20 (20. 0%)
全国	185 / 962 (19. 2%)	211 / 1, 021 (20. 7%)	208 / 1, 037 (20. 1%)

※岐阜県の値は岐阜市含む

※数値は（カンピロバクターによる食中毒事件数）／（総食中毒事件数）

牛、豚、鶏等の食肉（内臓肉を含む。）の生食は、カンピロバクターやO157などの腸管出血性大腸菌等の食中毒菌に感染するおそれがあり、これらの食中毒により、特にお子様や高齢の方その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、死亡にいたる危険性もあります。

食肉は十分加熱して食べましょう！