

食中毒発生概況について

1 探知	令和8年7月30日（木）午後4時頃、医療機関から竜ヶ崎保健所に、令和8年7月29日（水）に腹痛、下痢等の症状で受診した患者についての食中毒患者届出票（カンピロバクター疑い）の提出があった。
2 事件の概況	施設を管轄する竜ヶ崎保健所の調査によると、令和8年7月25日（土）に、取手市内の飲食店が提供した食事を喫食した1グループ4名中2名が、7月28日の午前6時頃から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。 竜ヶ崎保健所は、患者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター・ジェジュニによるものと概ね一致していること、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、当該施設が提供した食品を原因とする食中毒と断定した。 なお、患者らはいずれも快方に向かっている。
3 原因施設	屋 号： 営業者： 所在地：取手市 業 種：飲食店営業
4 原因となった食事	令和8年7月25日（土）に提供した食品（ビーフジャーキー、ポテトフライ、シーザーサラダ、炙り鶏白レバー、だし巻き卵、マグロユッケ、チョコ盛り合わせ、オレンジジュース、ノンアルコール飲料、アルコール飲料）
5 病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
6 発生日時	令和8年7月28日（火） 午前6時（初発）
7 摂食者数	4名（男性4名 10歳代～20歳代）
8 患者数	2名（男性2名 10歳代～20歳代）
9 主症状	腹痛、下痢 等
10 検査状況	拭き取り：10検体（細菌） 食 品：2検体（調理前及び調理後の鶏レバー：参考品） 検 便：患者2検体 結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者2名及び参考品の調理前鶏レバーからカンピロバクター・ジェジュニが検出された。
11 その他	行政処分（竜ヶ崎保健所） 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止処分 ：令和8年8月4日（火）から再発防止対策が講じられるまでの期間 なお、当該飲食店は8月3日（月）午後6時から営業を自粛している。

【参考】 茨城県内（水戸市を除く）の食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和8年の発生状況（本件を含む） （令和8年1月1日～令和8年8月4日）	6 件	85 名 （速報値）	0 名
令和7年の発生状況※ （令和7年1月1日～令和7年12月31日）	17 件	422 名	0 名
令和6年の発生状況※ （令和6年1月1日～令和6年12月31日）	15 件	89 名	0 名

※水戸市を含む（確定値）

県民の皆様へ

食中毒予防の三原則は、

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

食品に食中毒菌を付けない — 清潔

- ・調理前には手を良く洗いましょう
- ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう

食中毒菌を増やさない —

冷却・迅速

- ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
- ・調理したものは早く食べましょう
- ・長時間の室温放置はさけましょう

食中毒菌をやっつける —

殺菌

- ・中心部まで十分に加熱しましょう

お肉はよく焼いて食べましょう！！

○鳥肉、鳥レバーの生食は、やめましょう

鳥刺しや鳥レバー刺し、加熱不十分な鳥肉などを食べると、カンピロバクターなどによる食中毒になるリスクがあります。

カンピロバクターは、主に鶏や牛などの腸に住み、食品や飲料水を介して人に感染します。

また、少量の菌数で感染しますので、注意が必要です。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも生き続けます。

※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。

※一般的に食中毒は、食品の温度管理等の取扱いが悪いため菌が増殖して発生しますが、カンピロバクター食中毒については、温度管理を適切に行っていても鶏肉の鮮度が良いほど菌が生き残っているため、注意が必要です。

※厚生労働省の研究事業において、市販の鶏肉についてカンピロバクター汚染調査を行ったところ、カンピロバクター・ジェジュニが鶏レバーで56検体中37検体（66.1%）、鶏肉9検体中9検体（100%）から分離されています。

【参考 URL】

○食品安全委員会ホームページ「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」

https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html

○厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

○厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html