

記者発表資料

鹿児島県

令和8年10月2日(金)

発表の趣旨（※該当する全てにチェック）

☐各種資料や情報の提供

☐イベント・会議等の案内

☐当日の取材依頼

☐開催日時等の周知依頼

☐参加者募集の事前告知依頼

☒その他（食中毒の発生について）

発表事項	志布志保健所管内で発生した食中毒について																					
内 容	1 概要 令和8年9月29日（火）、宮崎県日南保健所に同保健所管内の医療機関から、食中毒症状を呈する患者を診察した旨の連絡があり、同保健所が調査したところ、志布志保健所管内の飲食店施設が調理・提供した食事を喫食した1グループ24名のうち14名が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。 日南保健所及び志布志保健所による調査より、志布志保健所は提供された食事が原因の食中毒と断定し、本日（10月2日）、当該施設に対して営業停止命令を行いました。																					
	2 原因施設 ・営業所名称：心菜坊 志布志店 ・営業者氏名：合同会社 心菜坊 ・営業所所在地：志布志市志布志町志布志3－5－14 ・営業の種類：飲食店営業																					
	3 原因食品 当該施設が9月26日（土）に調理・提供した食事（鳥刺し、鳥レバ刺し、手羽からあげ、魚の煮付け、石焼きカレー等）																					
	4 病因物質 カンピロバクター																					
	5 行政処分（10月2日付け 志布志保健所長名） 食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令 令和8年10月2日から令和8年10月6日までの5日間																					
	6 食中毒と断定した主な理由 ・患者の共通食は原因施設が調理・提供した食事のみであること。 ・患者便からカンピロバクターが検出されたこと。 ・患者の症状（下痢、腹痛、発熱等）がカンピロバクターによるものと考えられること。																					
	7 患者発生の状況 患者14名（男性13名、女性1名：18歳～50歳） うち医療機関受診者4名（うち、入院0名） <u>患者は全員、快方に向かっている。</u>																					
	8 検査の状況 宮崎県衛生環境研究所において、患者便6検体について検査を実施した。現在のところ、4検体からカンピロバクターが検出されている。 また、鹿児島県環境保健センターにおいても患者便3検体、調理従事者便6検体、拭き取り5検体について検査を継続中。																					
	【参考】 鹿児島県の過去の食中毒発生状況（鹿児島市を除く）令和8年は10月2日時点																					
	<table><tr><td>年次</td><td>令和3年</td><td>令和4年</td><td>令和5年</td><td>令和6年</td><td>令和7年</td><td>令和8年</td></tr><tr><td>件数</td><td>5</td><td>7</td><td>4</td><td>8</td><td>20</td><td>4</td></tr><tr><td>患者数</td><td>23</td><td>255</td><td>18</td><td>185</td><td>257</td><td>37</td></tr></table>		年次	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	件数	5	7	4	8	20	4	患者数	23	255	18	185	257
年次	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年																
件数	5	7	4	8	20	4																
患者数	23	255	18	185	257	37																
日時																						
場所																						
資料	カンピロバクター食中毒を予防しよう																					
ホームページ掲載	10月2日掲載予定【ホーム＞健康・福祉＞衛生・動物愛護＞食品衛生＞食中毒関係情報】																					
取材案内	－																					
問い合わせ先 （担当課）	担当課	保健福祉部生活衛生課																				
	取材対応者	食品衛生専門監 平田 甲太郎（099-286-2786）直通																				
	問い合わせ窓口	食品衛生係長 西村 修一（099-286-2786）直通																				

カンピロバクター食中毒を予防しよう

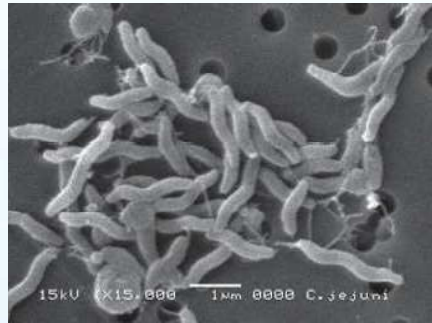
カンピロバクターとは？

特 徴:牛、豚などの家畜や鶏、ペットの腸管内などに存在する。100個程度の少ない菌量で発症する。

原因食品:生肉(特に鶏肉、牛生レバー)

潜伏期間:2日～5日(他の食中毒菌より長い)

症 状:下痢、腹痛、発熱



カンピロバクター (食品安全委員会事務局 資料)

カンピロバクター予防法

●菌をつけない

- ・生肉を取り扱った後は手を洗いましょう。
- ・二次汚染を防ぐために、生肉を取り扱った調理器具は洗浄・消毒を徹底しましょう。

●菌をやっつける

- ・カンピロバクターは熱に弱いので、十分に加熱することで死滅します。75℃・1分以上を目標に中心部までしっかり加熱しましょう。



クイズでもっと知ろう、カンピロバクター！

Q1 新鮮な食材を使用すればカンピロバクター食中毒は起こらない。

A 起こる

カンピロバクターは、とても少ない菌量で食中毒を起こします。そのため、食材に菌がついていれば、鮮度にかかわらず食中毒が発生する可能性があります。

Q2 カンピロバクターが付着していると食品のにおいや味が変わる。

A 変わらない

カンピロバクターが付いていることは、腐敗と違って味やにおいに変化はなく、見た目の変化も特にありません。これはカンピロバクターに限ったことではなく、多くの食中毒菌に言えることです。

Q3 カンピロバクターをはじめ、食中毒は一般に子どもやお年寄りなど、抵抗力が十分でない人がなりやすい。

A なりやすい

子どもやお年寄りは、カンピロバクター食中毒だけでなく、他の食中毒にも、成人よりなりやすいとされています。加熱してない肉や、十分に加熱されていない肉料理は注意してください。

焼肉店で発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

■ あらまし

焼肉店で食事をした30人が腹痛や下痢などの食中毒症状を訴えているとの連絡を病院から受け、保健所で調査をしたところ、患者からカンピロバクターを検出しました。

■ 解説

この焼肉店では、カルビ類や牛タン、鶏肉などのメニューをバイキング形式で提供していました。中心部まで十分焼けていなかったことや、肉を焼く「はし」と食べる「はし」の使い分けができていなかった可能性が考えられました。

■ 予防のポイント

- ・生肉は十分に加熱を行う。
- ・生肉を取り扱う器具と食べる時の器具は分ける。
- ・生肉を取り扱う調理器具の洗浄、消毒をしっかり行う。

