

令和7年12月9日16時00分

記者発表資料

担当課：	生活衛生課
電 話：	092-643-3280(内線3074)
担 当：	対馬

次のとおり食中毒が発生したので発表します。

1 事件の探知

令和7年12月5日（金）、京都郡の住民から、同郡内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、11月29日（土）18時30分頃に同郡内の飲食店を利用した知人グループ4名中3名が、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

同事務所は疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

3 発生日時

令和7年12月1日（月）15時00分頃（初発）

4 摂食者数

4名

5 症状

下痢、発熱等

6 有症者数

3名

3名とも医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状は呈していない。

年齢 性別	20~29 歳	30~39 歳	40~49 歳	計
男	0(0)	1(1)	0(0)	1(1)
女	1(1)	0(0)	1(1)	2(2)
計	1(1)	1(1)	1(1)	3(3)

()内は、受診者数

7 原因施設、原因食品、病因物質

（1）原因施設

屋号：居食屋 京

業種：飲食店営業（居酒屋）

営業者：高見 新一

所在地：京都郡苅田町京町1丁目15-9

（2）原因食品

当該施設が11月29日（土）に提供した食事

参考メニュー：鶏レバー刺し、うまからきゅうり、穴子の天ぷら、山賊唐揚げ、エビチリ、ポテトサラダ、だし巻き卵、枝豆、おにぎり、刺身盛合せ

（3）病因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

8 検査

有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。

9 措置

営業停止処分：2日間（12月9日（火）～10日（水））

10 その他

〈参考〉 県下における食中毒の発生状況

(12月9日現在。調査中の事件(本件を含む。)を除く。)

区分	2025年		2024年(全体)	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	15	121	18	146
北九州市	8	100	12	75
福岡市	35	304	37	278
久留米市	3	23	0	0
計	61	548	67	499

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・パレー症候群** を発症することも
※ギラン・パレー症候群：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」)

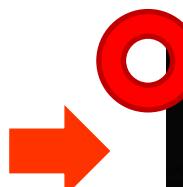
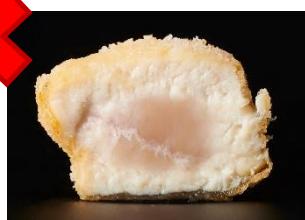


加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※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分間以上)
- ◆ 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>



飲食店従事者の不正解率
なんと40%!!

食品衛生 テスト

問:正しい方に○を付けよ
a. 新鮮なとり肉なら生までは
加熱不十分で食べても安全
である。

- a. 新鮮なとり肉でも、カンピ
ロバクターが付着してい
るおそれが高いので、
必ず加熱（中心部を
75°C・1分間以上）
する。
- b. 新鮮なとり肉でも、カンピ
ロバクターが付着してい
るおそれが高いので、
必ず加熱（中心部を
75°C・1分間以上）
する。

新鮮

ならば安全は間違い!!



ココ大事!
復唱して!!

生や生焼けの
とり肉を
提供しない!!





生・半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません！

鶏 肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！

20%～100%
(※)

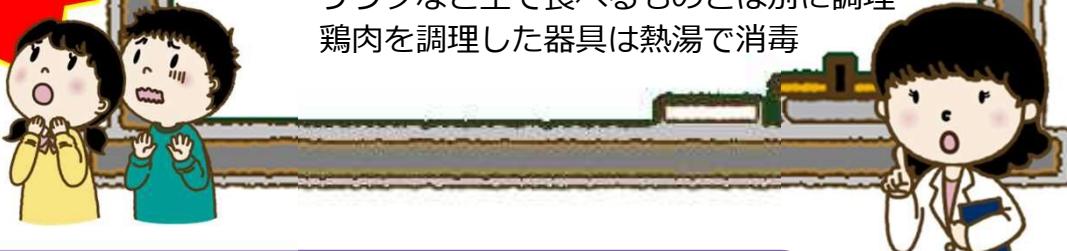
(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって？

特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

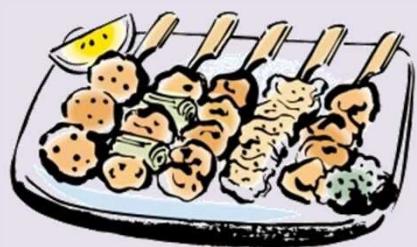
食中毒の症状（食べてから1～7日で発症）
：下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）
サラダなど生で食べるものは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

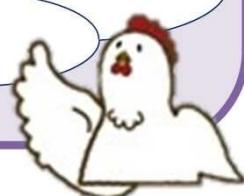


楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう！



鶏肉は食生活に欠かせない食材です！
おいしく安全に食べましょう。



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）」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省