

記者発表資料

生活衛生課
直通： 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8年8月12日（水）、古賀市内の住民から、同市内の飲食店を利用した複数名が食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、粕屋保健福祉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、8月7日（金）20時頃に、古賀市内の飲食店を利用した職場の同僚グループ9名中4名が、下痢、腹痛、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8年8月10日（月）6時00分頃（初発）

4 摂食者数

9名

5 症状

下痢、腹痛、発熱等

6 有症者数

4名（20代男性2名、20代女性2名）

うち3名が医療機関を受診しているが、全員快方に向かっており、重篤な症状は呈していない。

7 原因施設、原因食品、病因物質

（1）原因施設

屋号：やきとり桐島^{きりしま}

業種：飲食店営業（焼鳥）

営業者：桐島^{きりしま} 園子^{そのこ}

所在地：古賀市天神1丁目5-1

（2）原因食品

当該施設が8月7日（金）に提供した食品

参考メニュー：地鶏のたたき、ズリ刺し、牛刺し、馬刺し、焼き鳥、卵焼き、スライストマト、鶏皮餃子、焼きおにぎり、のり巻きおにぎり、野菜天ぷら、鶏から揚げ、エイヒレ、冷やしそうめん

（3）病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ

8 検査

福岡県保健環境研究所等では有症者及び従事者の便等を検査したところ、有症者の便3検体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（8月18日（火）から8月19日（水）まで）

10 その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（８月１８日現在。調査中の事件を除く）

区分	2026 年		2025 年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	7	63	17	141
北九州市	3	67	9	106
福岡市	20	132	36	322
久留米市	2	24	3	23
計	32	286	65	592

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分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

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・バレー症候群** を発症することもある
※ギラン・バレー症候群：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)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html



飲食店での
外食時
にも要注意

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。

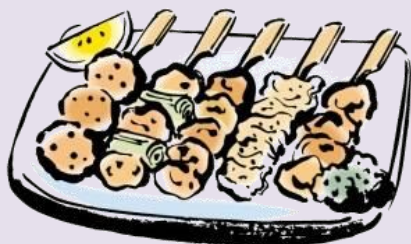
食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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とは別に調理
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。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html



飲食店従事者の不正解率
なんと**40%!!**

食品衛生 テスト

0点

問:正しい方に○を付けよ

- a. 新鮮なとり肉なら生または加熱不十分で食べても安全である。
- 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℃・1分以上)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!!**



ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



公益社団法人日本食品衛生協会