

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所生活衛生部
食品衛生課食品衛生担当
(健康福祉局)
担当：石井、渡邊
TEL 972-2646 (内線 2646)

本日 19 時 45 分まで待機しております。

中区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和7年8月27日（水）、中保健センターに市民から「8月20日（水）に中区の飲食店を利用したところ、8名中6名が体調不良となった。」との連絡がありました。また、8月23日（土）に当該施設を利用した別グループからも体調不良の連絡がありました。

その後の調査の結果、患者らの共通食は当該施設で提供された食事のみであること、患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、さらに本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所（中保健センター）は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

2 発症日時

8月21日（木）午前8時00分頃から

3 喫食者数

16名

4 患者数

10名

5 主な症状

下痢、腹痛、発熱等

6 原因食事提供施設

飲食店営業
施設所在地：名古屋市中区

7 原因食事

8月20日及び23日に当該施設で提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む食事
（焼鳥（レバー、つくね、ちょうちん 等）、自家製鶏ハム、レバー刺身、せせり鍋 等）

8 病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

9 措置

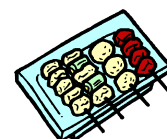
名古屋市保健所は9月1日（月）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況（9月1日現在、本食中毒を含む。）

	件 数 (件)	患 者 数 (人)
令和7年	13	305
前年同期	15	317
前年計	17	334

《カンピロバクターとは》

- ◆主に鶏や牛などの腸内に存在し、とくに鶏から多く検出される細菌です。
- ◆少量の菌により発症します。
- ◆主な症状 ； 下痢・腹痛・発熱など
- ◆発症までの時間 ； 1～7日(平均3日)
- ◆主な原因食品 ； 鶏の刺身、霜降り、加熱不十分な鶏肉料理、
サラダや飲料水など



**カンピロバクターによる食中毒が
名古屋市内で多発しています！！**

食中毒発生件数(名古屋市、令和2年～令和6年)



【食中毒予防法】

- ◆新鮮であっても、菌がついているお肉を食べれば食中毒になる可能性があります。生または加熱不十分な肉料理を喫食することは控えましょう。
- ◆中心温度が75℃、1分間以上となるように十分加熱しましょう。
- ◆生肉を触った後は、よく手を洗ってから次の調理を行いましょう。
- ◆生肉を処理したまな板・包丁は、十分に洗浄・消毒を行いましょう。
生肉用と野菜用で専用の包丁、まな板を用意すると望ましいでしょう。

75℃,1分以上

