

提 供 日 2026/08/17
タイトル 食中毒発生速報（第 8 号）
担 当 静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課
連 絡 先 食品監視班
TEL 054-221-3358

- 1 発 生 の 概 要 令和 8 年 8 月 5 日（水）に、三島市内の飲食店で食事をした 67 人中 2 グループ 9 人が、7 日（金）午後 1 時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。
東部保健所は、患者の共通食が当該施設に限られること、患者の症状が類似していること、患者及び従事者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、8 月 17 日（月）から当分の間、営業禁止を命じました。
- 2 発 生 の 探 知 令和 8 年 8 月 10 日（月）午前 9 時 00 分頃 患者から
- 3 患 者 の 状 況
(1) 発生年月日 令和 8 年 8 月 7 日（金）午後 1 時頃～
(2) 発生場所 三島市、伊豆の国市、裾野市、長泉町、神奈川県、京都府
(3) 患者数等 患者 9 人（受診 6 人（うち入院 0 人）） 喫食者 67 人
（患者内訳）男性 7 人（29～47 歳） 女性 2 人（29～52 歳）
(4) 主な症状 下痢、腹痛、発熱
なお、患者は全員快方に向かっています。
- 4 原 因 食 品 令和 8 年 8 月 5 日（水）に提供された食事
- 5 摂 取 食 品 串焼き（レバー、もも、せせり、砂肝、ささみ、鴨ねぎま、つくね、ぼん尻、
(主なメニュー) ふりそで、うずら、皮、アスパラベーコン）、豆腐、ゴボーチップス、ねぎとろたくあん、お茶漬け（鶏出汁、シャケ）、梅水晶、特製トマトサラダ、ピリ辛キュウリと蒸し鶏、手作りぷりん
- 6 病 因 物 質 カンピロバクター属菌
- 7 原 因 施 設 営業施設所在地 静岡県三島市一番町 11-17 大黒ビル 1F
営業施設名称 炭火処 菊乃鶏
（すみびどころ きくのとり）
業 種 飲食店営業
営 業 者 氏 名 株式会社中島屋
代表取締役 中島崇行（なかじまたかゆき）
- 8 措 置 内 容 営業禁止命令 8 月 17 日から当分の間
- 9 検 査 の 状 況 (8 月 17 日現在)
- | | | |
|--------|-------|--------------------|
| 患者便 | 9 検体 | 8 検体からカンピロバクター属菌検出 |
| 従事者便 | 17 検体 | 3 検体からカンピロバクター属菌検出 |
| 施設拭き取り | 5 検体 | 検出せず |
- 10 担 当 保 健 所 東部保健所（電話番号 055-920-2102）

この情報は、県政記者クラブ及び沼津記者クラブに情報提供しています。

（参考）県内の食中毒発生状況（令和 8 年次）

令和 8 年 8 月 17 日	現 在	13 件	644 人（本件を含む）
	前年同期	19 件	705 人

< 参考資料 >

ーカンピロバクターによる食中毒ー

< お肉は十分に加熱して食中毒を予防しましょう >

< 特徴 >

- ・ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌
- ・市販**鶏肉から高い割合**（20%～100%）で検出される

< 症状 >

- ・食べてから1～7日で下痢、腹痛、発熱等
- ・幼児や高齢者等は重篤な症状となることがある
- ・数週間後に手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等の「ギラン・バレー症候群」を発症することも



写真出典：内閣府食品安全委員会 HP

https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.data/Campylobacter_jejuni_15000-01.bmp

飲食店の皆さまへの注意点

- ・生又は加熱不十分な鶏肉（内臓含む）を原因とする食中毒が多発しています。
- ・**加熱不十分な鶏肉料理（ささみや鶏レバーのタタキ・鳥刺し等）の提供は控え、鶏肉を提供する際には、中心部まで十分に加熱**（中心部を75℃で1分間以上）しましょう。
- ・食肉とその他の食材の調理器具、容器を分けましょう。
- ・食肉を取り扱ったら、他の食材を触る前にすぐに手を洗いましょう。
- ・食肉に触れた調理器具は、使用後に洗浄、消毒しましょう。

食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへの注意点

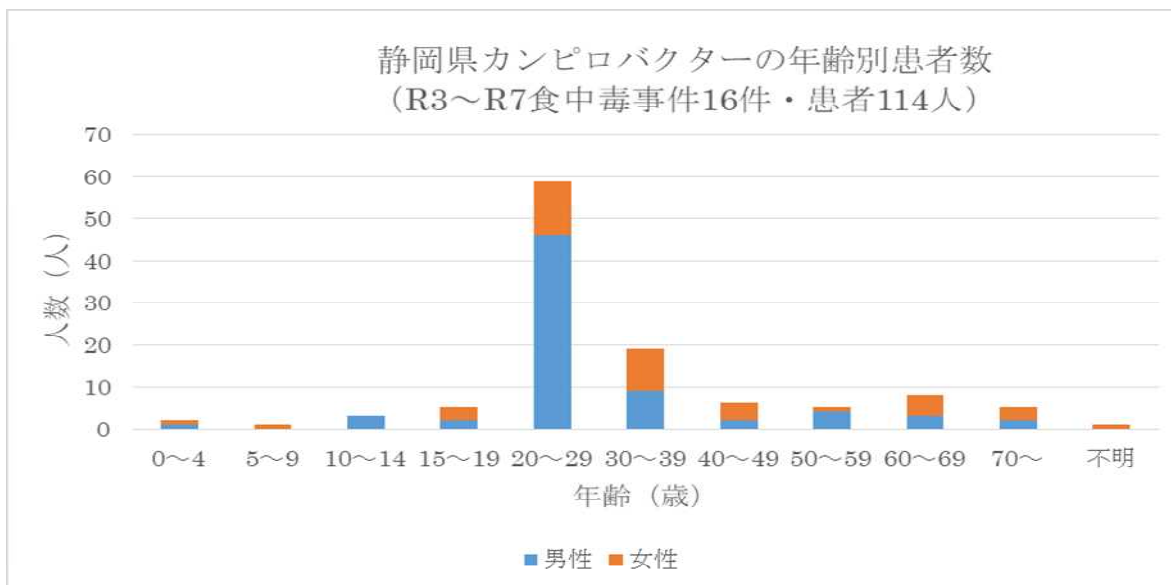
- ・飲食店等へ鶏肉を販売する際、加熱が必要な鶏肉の表示「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用にはしないでください」や商品規格書の情報伝達を確実に行ってください。
- ・生食用の使用を誘引するような**「新鮮だから大丈夫」といった発言はやめてください。**

消費者の皆様への注意点

- ・外食の際には**加熱不十分な鶏肉料理（ささみや鶏レバーのタタキ・鳥刺し等）は避けて、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！
- ・ご家庭での調理の際には肉は中心部までしっかりと加熱し、他の食材に菌が移らないように注意して下さい。

（令和8年8月17日現在）

年次	R2年	R3年	R4年	R5年	R6年	R7年	R8年
件数	5	3	4	2	2	5	1
患者数	38	17	20	36	11	30	9



静岡県衛生課のホームページ

<https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/1003123/1052509/1024972.html#group1>



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。

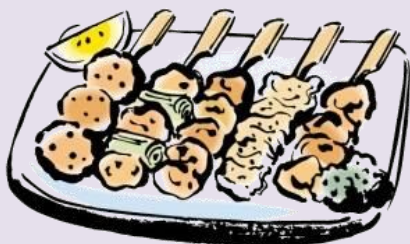
食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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

