

令和7年7月31日

青森市保健部青森市保健所生活衛生課長

食中毒の発生

市内で食中毒が発生したので別添資料のとおりお知らせします。



【問合せ】 青森市保健部青森市保健所生活衛生課 担当：課長 倉内、主査 若井

TEL：017-765-5284 FAX：017-765-5283

令和 7 年 7 月 3 1 日
保健部青森市保健所生活衛生課

食中毒の発生について

1 概要

- (1) 令和 7 年 7 月 2 5 日 (金) 午前、県保健衛生課から「上北保健所が探知した食中毒疑いの発症者らについて調査したところ、青森市内の飲食店を利用していたため、施設調査を依頼する。」旨、市保健所に連絡があった。
- (2) 県の調査によると、発症者らはいずれも上北保健所管内在住者であり、7 月 1 2 日 (土) に 1 グループ 1 2 名で市内の飲食店を利用しており、複数名が胃腸炎症状を発症しているとのことであった。
- (3) 市保健所では、次のことから、本件についてカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒と断定した。
- ①発症者を診察した医師が食中毒と診断していること
 - ②発症者の症状及び発症状況が共通しており、カンピロバクターによる食中毒症状と合致すること
 - ③発症者 3 名の便から共通してカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと
 - ④発症者が共通して喫食した食品は当該施設が提供した食品に限られること

2 発生日

令和 7 年 7 月 1 4 日 (月) ※初発発症者の発生日

3 喫食者数

4 1 名 (1 1 組)

4 発症者数

4 名 (うち医療機関受診者 2 名、入院なし、全員快方に向かっている)

	2 0 代	計
男	4	4
女	0	0
計	4	4

5 主な症状

腹痛、下痢、発熱等

6 原因施設

屋 号：炭火串酒場 すきゅーあ

所在地：青森市安方2丁目17-7 いず味会館2F

営業者：奈良雄太（ならゆうた）

業 種：飲食店営業

7 原因食品（推定）

令和7年7月12日（土）に提供した鶏レバー串を含む調理食品

鶏レバー串、焼き鳥盛り合わせ、卵黄つくね串、明太マヨつくね、トマトスライス、
チョレギサラダ、馬刺し、いか一夜干し、ちくわ納豆磯辺揚げ、漬け鶏わさび茶漬
け、黒毛和牛ペッパーライス、ホッケ焼き、エイヒレ炙り、海老チャーハン、豚バ
ラ焼きそば、旨塩唐揚げ、しらすやっこ、お通し（煮物）、酒類、ソフトドリンク

8 病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ

9 行政処分

令和7年7月31日（木）、市保健所は食品衛生法に基づき、上記営業者に対し、
7月31日（木）から8月4日（月）まで5日間の営業停止を命じた。

【参考】

＜本市での食中毒発生状況＞（本件を含む）

	発生件数	患者数
令和7年1月～ 7月31日	2件	30名
令和6年1月～12月	1件	13名
令和5年1月～12月	0件	0名

＜本市でのカンピロバクター食中毒発生状況＞（本件を含む）

	発生件数	患者数
令和7年1月～ 7月31日	1件	4名
令和6年1月～12月	1件	13名
令和5年1月～12月	0件	0名

＜市民への呼びかけをお願いします＞

カンピロバクターによる食中毒の主な原因食品として、鶏肉や鶏レバー、牛レバーなどが挙げられています。

カンピロバクターによる食中毒を予防するためには、

- ①カンピロバクターは熱に弱いので、食肉を調理する際は中心部まで75℃以上で1分間以上加熱するようにしましょう。
- ②食肉の調理に使用したまな板等の調理器具や手指はしっかりと洗浄消毒し、二次汚染を防止しましょう。
- ③焼肉等を行う際は、生肉専用の取り箸やトングを準備し、生肉に触れた箸で食事をしないようにしましょう。また、しっかり加熱し、生焼けの状態では食べないようにしましょう。
- ④生肉と調理済み食品は別々に保管しましょう。