

松本市保健所管内の飲食店で

カンピロバクターによる食中毒が発生しました

本日、松本市保健所は、松本市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し令和8年2月10日から令和8年2月12日まで、3日間の営業停止を命じました。患者は、1月23日にこの施設の食事を喫食した1グループ3名中3名で、患者便からカンピロバクターが検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和8年2月5日午後1時頃、長野市保健所から「松本市内の飲食店を利用した3名中3名が胃腸炎症状を呈しており、長野市内の医療機関から、食中毒等発生の届出があった。」旨の連絡がありました。

【松本市保健所による調査結果概要】

- 患者は、1月23日に当該施設で調理し、提供された食事を喫食した1グループ3名中の3名で、26日午前6時頃から、下痢、腹痛、発熱、倦怠感などの症状を呈していました。
- 患者に共通する食事は、当該施設で調理し、提供された食事のみでした。
- 長野県及び長野市が行った検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。
- 患者の症状は、カンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、松本市保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	1月26日 午前6時頃から
	患者症状	下痢、腹痛、発熱、倦怠感 等
	患者所在地	長野市、松本市
	患者数	患者数／喫食者数 : 3名／3名 (患者内訳)男性:1名(年齢:30歳代) 女性: 2名(年齢:20歳代)
	入院患者数	0名
	医療機関の受診	3名 (受診機関数: 3カ所)
原因食品	1月23日に当該施設で提供された食事	
原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	営業所所在地	松本市
	営業許可業種	飲食店営業
措置	食品衛生法に基づく営業停止 令和8年2月10日から令和8年2月12日まで3日間	

[参考]

患者へ提供された 主なメニュー	焼鳥（鶏レバー、ねぎま）、おでん、鶏もつ煮	
検査結果	カンピロバクター・ジェジュニ	患者便：3検体中3検体から検出

[参考]松本市内における食中毒発生状況（本件含む）

本年度	3件	18名
前年度	0件	0名

～～カンピロバクターによる食中毒～～

カンピロバクターは、鶏、牛、豚等の動物の腸管に生息しています。これらを食肉として解体する際、牛や豚、鶏等の肉やレバー等を汚染することがあり、新鮮であっても加熱用の食肉を生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。潜伏期間は、1～7日(平均2～3日)と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気等の症状が現れます。

【予防方法】

- ・ 食肉はしっかり加熱しましょう。(中心温度75℃で1分以上)
- ・ 生肉の処理に使用した包丁、まな板等はよく洗い、熱湯や薬剤で消毒しましょう。
- ・ 生肉を触った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう。
- ・ 調理の時は、生肉を他の食材と区別して扱しましょう。
- ・ 生肉用のトングや取り箸と、食事用の箸は別に準備しましょう。

【松本市公式 YouTube チャンネル】

カンピロバクター食中毒について動画で解説しています。



問い合わせ先	健康福祉部 松本市保健所 食品・生活衛生課 (課長：久保田 耕史) (担当：川澄)
	Tel 0263-40-0705 (直通)