

安中市内の飲食店で発生した食中毒事件について

令和7年9月22日（月）及び25日（木）に安中市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該飲食店に対し、3日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止を指導しました。

なお、有症者は入院しておらず、快方に向かっています。

1 概要

- (1) 発生日 令和7年9月25日（木）午前10時00分頃（初発）
- (2) 有症者 4名（受診2名、入院なし）
20代男性1名、30代男性2名、40代男性1名
【有症者住所】安中市（2）、甘楽郡（1）、高崎市（1）
- (3) 症状 下痢、腹痛、発熱等
- (4) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (5) 原因食品 9月22日（月）及び25日（木）に当該飲食店が提供した食事
- (6) 原因施設 施設名 焼鳥 ゆきどり
所在地 安中市中宿123-13
営業者 田中幸夫
- (7) 経緯

令和7年10月1日（水）午後1時頃、高崎市内の医療機関から「本日、食中毒症状を呈して受診した患者が9月25日（木）に安中市内の飲食店を利用しており、数日前に同様症状で受診した患者も同じ施設を利用していた。」との通報を受けた旨、高崎市保健所から安中保健福祉事務所（保健所）へ情報提供がありました。

調査の結果、9月22日（月）午後8時から当該施設を利用したグループ3名中1名、25日（木）午後7時から利用したグループ6名中3名が下痢や腹痛等の食中毒様症状を呈していることが確認されました。3名の有症者便からカンピロバクターが検出され、有症者の発症状況がカンピロバクターによるものと一致していること、原因と考えられる飲食物が当該飲食店で提供された食事に限定されること及び診察した医師から食中毒届が提出されたことなどから、県では、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件であると断定しました。

2 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止3日間（令和7年10月8日（水）から10日（金）まで）

※参考：本県の食中毒発生状況〔10月8日現在、（ ）内は中核市を含む〕

	発生件数	患者数	死者数
令和7年1月～10月8日	4（7）	20（60）	0（0）
令和6年1月～10月8日 （昨年同期）	6（11）	270（325）	0（0）
令和6年1月～12月	6（12）	270（401）	0（0）

←速報値

カンピロバクター食中毒

- ★病 因 物 質 カンピロバクター
- ★分 布 鶏、牛、ペット、野生動物などの消化管内に生息している。
- ★主な原因食品 生又は加熱不十分な食肉（鶏刺し、鶏レバ刺し、焼き鳥、焼肉等）
二次汚染された食品、飲料水等。
- ★主 な 症 状 下痢、腹痛、発熱等。
- ★潜 伏 期 間 2～5日（平均2～3日）
- ★予 防 法 食肉は十分に加熱（75℃、1分以上）し、生食を避けること。
生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄、消毒すること。
生肉は tong 又は専用の箸で取り扱うこと。