

<報道発表資料>

令和8年6月12日
京都市保健所

食中毒の発生

(6月12日付処分)

令和8年6月5日(金)16時30分、市民から京都市保健所に「5月31日(日)21時頃に職場の懇親会で京都市内の飲食店を利用したところ、22人中5名が下痢等の症状を呈している。」との届出がありました。

京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、当該グループ22人のうち6人が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

京都市保健所は、発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであることを確認するとともに、発症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたため、本日、食中毒と断定し、営業者に3日間の営業停止を命令しました。

【事件概要】

1 経過	・6月5日(金)、市民からの届出により探知 ・調査により、5月31日(日)に原因施設で提供された食事を喫食した者のうち6人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明		
2 発症状況 (調査できた者)	(1) 喫食者数	18人	(内訳) 男性 9人、女性 9人
	(2) 発症者数	6人	(内訳) 男性 1人、女性 5人
	(3) 入院者	1人	(内訳) 男性 1人、女性 0人
	(4) 発症日時	6月3日(水)9時～4日(木)23時30分	
	(5) 主な症状	下痢、腹痛、発熱等	
	(6) その他	発症者は全員快方に向かっている。	
3 原因施設	(1) 営業者	株式会社鳥貴族西日本 代表取締役 横田 智一	
	(2) 所在地	京都市山科区竹鼻竹ノ街道町34-5 2F	
	(3) 屋号	鳥貴族 山科店	
	(4) 業種	飲食店営業	
4 原因食品	5月31日(日)に原因施設で提供された食事 【発症者の主な喫食メニュー】 キャベツ盛り、ポテトフライ、串焼(皮、つくね、ハート、せせり、砂ずり、もも、むね)、チーズ焼き、とり釜飯、山芋の鉄板焼き、カマンベールコロッケ、鶏塩玉子ラーメン、鶏白湯めん 等		
5 病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ		

6 食中毒と 断定した 理由	<ul style="list-style-type: none"> ・発症者に共通する食事が原因施設で提供された食事のみであること ・発症者の発症状況が類似していること ・発症者のうち4人からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
7 行政処分	6月12日（金）から6月14日（日）まで3日間の営業停止命令 （根拠法令：食品衛生法第6条第3号違反）
8 その他	京都市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う。

<京都市保健所からのお知らせ>

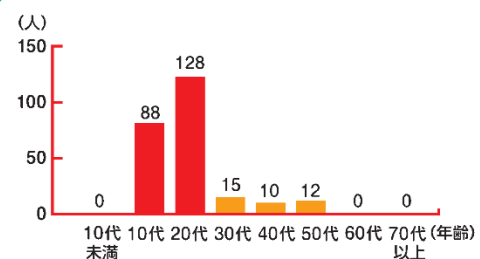
【カンピロバクターによる食中毒について】

○ 食中毒の特徴

京都市内では、カンピロバクターによる食中毒が例年多く発生しています。生の鶏肉や加熱不十分な鶏肉を食べたことが原因となっている事例が多く見られます。特に学生などの若い世代に患者が集中しています。



京都市内におけるカンピロバクター食中毒
年齢別患者数（平成25年4月～令和5年3月）



○ 食中毒の予防方法

- ・鶏肉は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。
- ・家庭で調理する際も、鶏肉の中心部まで十分に火が通っているか確認する。また、肉を触ったままの手で、他の食材を触らないようにする。
- ・鶏肉を生（刺身）や十分に加熱をしない状態（タタキや湯引き）で食べないようにする。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429