

食中毒の発生について

(令和7年9月12日(金) 午後5時現在)

保健医療局保健所地域衛生部博多衛生課 担当：富田、藤田 Tel419-1126 (内線 142-480) 保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課 担当：平野、池田 Tel711-4277 (内線 199-161)
--

1 探知

令和7年9月6日(土)、福岡県生活衛生課から福岡市保健所に「令和7年9月5日(金)に福岡市博多区内の飲食店で食事をした5名中3名が、嘔吐、腹痛等の食中毒様症状を呈している。」との連絡があった。

2 概要

令和7年9月5日(金)午後1時に博多区内の飲食店を5名で利用したところ、3名が嘔吐、腹痛等の食中毒様症状を呈し、3名とも医療機関を受診した。

調査の結果、福岡市保健所は以下の施設が提供した食事が原因のセレウス菌による食中毒と断定し、2日間の営業停止処分とした。

3 摂食者数

5名

4 症状

嘔吐、腹痛等

5 有症者数

3名(30代男性1名、30代女性1名、60代男性1名)

※全員快方に向かっており、重症者はいない。

6 検査(福岡市保健環境研究所及び他自治体で検査)

(1) 有症者検便(3検体) : 2検体からセレウス菌を検出

(2) 調理従事者検便(7検体) : 食中毒細菌陰性

(3) 施設ふき取り(10検体) : 食中毒細菌陰性

7 原因食品

当該施設が令和7年9月5日(金)に提供した食事

海鮮炒飯セット(海鮮炒飯、中華スープ、エビチリ、唐揚げ、サラダ、杏仁豆腐、大根の漬物)、鶏肉とネギの湯麺、餃子、麺セット(担々麺、酢豚)、麻婆ビビンバ、炒飯

8 原因施設

- (1) 営業所所在地：福岡市博多区竹丘町二丁目3番9号 楓通り筑紫式番館 1階
- (2) 営 業 者 氏 名：有限会社一品香フードサービス 取締役 森 美紀
- (3) 屋 号：一品香（イーピンシャン）
- (4) 業 種：飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

- (1) 手洗いは専用の手洗い設備で行うこと
- (2) 仕込んだ食品を保管する際は、温度管理を徹底すること
- (3) 食材は専用の場所で区分して保管すること
- (4) HACCP に沿った衛生管理を実施すること

10 措置処分

福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のセレウス菌による食中毒と断定し、令和7年9月12日（金）午前11時から9月14日（日）午前11時までの2日間の営業停止処分とした。

- (1) 有症者3名の共通食は9月5日（金）に当該施設で提供された食事のみであること
- (2) 有症者3名のうち2名の便からセレウス菌が検出されたこと
- (3) 疫学調査の結果、有症者の症状及び潜伏期間がセレウス菌による食中毒と一致していること
- (4) 有症者3名を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと

〈参考〉福岡市における令和6年及び令和7年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
令和6年	(件数)	5	2	4	6	1	5	3	1	1	3	4	2	37
	(患者数)	136	12	4	51	28	11	3	3	1	4	5	20	278
令和7年	(件数)	2	3	7	3	5	5	1	0					26
	(患者数)	111	42	32	27	48	13	1	0					274

(注) 本件を含まない。調査中の事件を除く。

<報道機関の皆様へ>

報道機関の皆様におかれましては、食中毒予防について、市民の方へ以下の点に注意するよう呼びかけていただきますようお願いいたします。

【セレウス菌（嘔吐型）について】

- ・ 河川や土のなかなど自然界に広く分布している。
- ・ 熱に強い芽胞をつくって毒素を産出する。
- ・ 芽胞は 90℃、60 分の加熱でも死滅しない。
- ・ 潜伏期間は 30 分～6 時間。吐き気、嘔吐が主症状。
- ・ 過去の主な原因食品：チャーハン、ピラフ、焼きそば、スパゲティなど。

【予防方法】

- ・ 大量調理せずに必要量の食品を調理し、調理後はすぐに食べる。
- ・ 調理後に食品を保存する場合は、速やかに 55℃以上あるいは 8℃以下で保存する。
- ・ 保存期間は可能な限り短くする。