

食中毒の発生について

(令和7年6月20日(金) 午後3時現在)

保健医療局保健所地域衛生部東衛生課

担当：吉田、今田

Tel645-1111 (内線141-430)

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6月11日(水)に、東区内の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。

その後、令和7年6月13日(金)に、東区内の別の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。

福岡市保健所の調査の結果、それぞれの有症者が共通の飲食店を利用していることが判明したものの。

2 概 要

令和7年6月2日(月)及び6月3日(火)に東区内の飲食店を利用した2グループ8名のうち4名が6月6日(金)から腹痛、下痢等の症状を呈し、うち3名が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を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒と断定し、令和7年6月20日(金)午後3時から1日間の営業停止処分とした。

3 症 状

腹痛、下痢(血便)、発熱等

4 有症者数

4名(10代男性1名、20代女性1名、20代男性1名、30代男性1名)

※うち3名が医療機関を受診。

※全員快方に向かっており、重症者はいない。

5 検 査(福岡市保健環境研究所で実施)

(1) 有症者検便 : 3検体・・・3検体から腸管出血性大腸菌O157を検出

(2) 従事者検便 : 9検体・・・食中毒細菌陰性

(3) 施設ふきとり : 6検体・・・食中毒細菌陰性

6 原因施設

(1) 営業所所在地: 福岡市東区箱崎二丁目41番7号メモリアル箱崎1階

(2) 営 業 者 氏 名: 林 健太

(3) 屋 号: 明秀苑(めいしゅうえん)

(4) 業 種: 飲食店営業

7 原因食品

当該施設が令和7年6月2日（月）及び6月3日（火）に提供した食事

6月2日（月）：満腹肉盛り（タン、カルビ、豚カルビ、上ホルモン、レバ焼き、鳥モモ、焼き野菜）、キムチ、チシャ、冷麺、白米

6月3日（火）：タン、ロース、上カルビ、ホルモンセット（ホルモン、ミノ、ハツ、レバ）、酢もつサラダ、白米

8 原因施設に対する指導事項

（1）客に対して食肉の加熱の必要性和二次汚染防止のためのトングの使い分けについて周知し、加熱調理が必要な食材について、中心部まで十分に加熱するよう、客への注意喚起を十分に行うこと。

（2）専用手洗いを設置し、適切な手洗いをを行うこと。

（3）調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること。

（4）HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、記録を残すこと。

9 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腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定し、令和7年6月20日（金）午後3時から6月21日（土）午後3時まで1日間（24時間）の営業停止処分とした。

（1）有症者3名について医療機関から腸管出血性大腸菌発生届が提出されたこと。

（2）有症者4名の共通食は、当該施設が提供した食事のみであること。

（3）有症者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌O157による食中毒と一致すること。

（4）疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと。

（5）有症者の便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、遺伝子型が一致したこと。

〈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	1								16
	（患者数）	111	42	32	27	1								213

（注）本件及び調査中の事件を除く。

腸管出血性大腸菌について

○腸管出血性大腸菌 0157（オーイチゴーナナ）とは？

- ・病原大腸菌の一種で、動物の腸管内にいる細菌です。
- ・牛などの家畜のふん便に汚染された食肉や、汚染された食肉から調理器具や人の手指を介して二次汚染された食品や水を口にすることによって食中毒を引き起こします。
また、感染した人のふん便による汚染によって、人から人へ感染をすることもあります。
- ・人の腸管内で猛毒の「ベロ毒素」と呼ばれる毒素を産生します。

○0157 の特徴は？

- ・ 強い感染力
100 個たらずの菌でも感染します。そのため、食品に菌がごく少量ついただけで、食中毒が発生します。
- ・ 強い毒性
猛毒のベロ毒素を産生し、激しい腹痛や水様性の下痢、血便などの症状を引き起こします。特に、抵抗力の弱い子どもや高齢者は、溶血性尿毒症（HUS）や脳症（けいれん・意識障害など）が発症するなど重症化しやすく、死に至ることもあります。
- ・ 長い潜伏期間
潜伏期間（感染してから発症するまでの期間）が3～8日と長く、感染源が特定しにくい要因となっています。

○0157 食中毒予防のポイント

- ・ 十分に手を洗いましょう
トイレの後や食事の前、調理する前は、石けんを使ってしっかり手を洗いましょう。
- ・ 肉の生食はやめましょう
レバ刺しや鶏刺しなど、中心まで十分に加熱されていない肉を食べるのはやめましょう。
- ・ 「箸」の使い分けをしましょう
焼肉やバーベキューの時は、生肉をつかむ箸と食事用の箸は別々にし、よく焼いて食べましょう。
- ・ 食品は十分に加熱しましょう
0157 は、75℃ 1 分以上加熱すれば死滅します。中心部まで十分に加熱しましょう。