

食中毒の発生について

(令和7年9月26日(金) 午後3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22日(月)、福岡市東区内の事業所から福岡市保健所に「令和7年9月19日(金)に福岡市博多区内の飲食店を23名で利用したところ、複数名が、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。」との連絡があった。

2 概要

令和7年9月19日(金)午後7時に博多区内の飲食店を23名で利用したところ、8名が発熱、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、5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が原因のノロウイルス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

23名

4 症状

発熱、嘔吐、下痢等

5 有症者数

8名

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	合計
男性	0	2	1	0	3
女性	2	1	1	1	5
計	2	3	2	1	8

※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で実施)

(1) 有症者検便(8検体) : 8検体からノロウイルスを検出

(2) 調理従事者検便(1検体) : 1検体からノロウイルスを検出

7 原因食品

当該施設が令和7年9月19日（金）に提供したコース料理

コース料理の内容：ピザ、冷製スープ、サラダ、白身魚のムニエル、ポークシチュー、
クリームソースパスタ、シャーベット

8 原因施設

（1）営業所所在地：福岡市博多区千代四丁目32番1号

（2）営 業 者 氏 名：株式会社サンツリー 代表取締役 三木 守（みき まもる）

（3）屋 号：ビストロ・オーバスクー

（4）業 種：飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

（1）手洗いを徹底すること

（2）HACCPに沿った衛生管理を実施すること

（3）食材は冷蔵庫で分けけて保管すること

（4）調理器具を床に直接置かないこと

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コース料理が原因のノロウイルスによる食中毒と断定し、令和7年9月26日（金）午後3時から9月28日（日）午後3時までの2日間の営業停止処分とした。

（1）有症者8名の共通食は当該施設が提供した食事のみであること

（2）有症者8名及び調理従事者1名の便からノロウイルスが検出されたこと

（3）有症者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致すること

（4）疫学調査の結果、有症者全員に感染症を疑う事象がないこと

〈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	1	1				28
	（患者数）	111	42	32	27	48	13	1	2	1				277

（注）本件を含まない。調査中の事件を除く。

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



による

食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

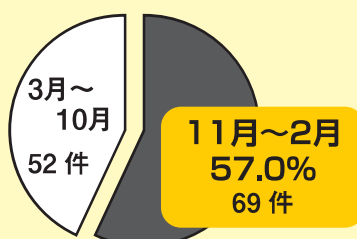
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



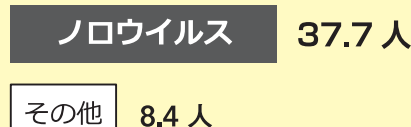
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液		1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ● 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。