

食中毒の発生について

(令和8年7月28日(火) 午後2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142-487)

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8年7月18日(土)に福岡市城南区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患者1名の発生届が提出された。

また、令和8年7月22日(水)に福岡市博多区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患者1名の発生届が提出された。

福岡市保健所の調査の結果、上記患者2名は令和8年7月9日(木)及び7月10日(金)に福岡市博多区内の同一の飲食店を利用していたことが判明した。

2 概要

令和8年7月9日(木)及び7月10日(金)に博多区内の飲食店を利用した2グループ18名のうち3名が7月11日(土)から腹痛、下痢の症状を呈し、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コース料理が原因の腸管出血性大腸菌による食中毒と断定し、1日間の営業停止処分とした。なお、当該飲食店は7月27日(月)から営業を自粛している

3 摂食者数

18名(7月9日利用グループ9名、7月10日利用グループ9名)

4 症状

腹痛、下痢

5 有症者数

3名(20代女性1名、30代男性2名)

※重症者はおらず、全員回復している。

6 検査(福岡市保健環境研究所で検査)

有症者検便：2検体…2検体から腸管出血性大腸菌O157を検出

従業員検便：1検体…検査中

7 原因食品

当該施設が令和8年7月9日（木）及び7月10日（金）に提供したコース料理

コース料理の内容：ポテトサラダ、だし巻き卵、肉寿司生ウニのせ、まぐろと造り盛り合わせ（まぐろ、ひらす、たこ）、白身魚のユーリンチ、和牛と合鴨ロースのすき焼き煮、海老のはさみ揚げ2種、和牛鉄板焼き、海鮮茶漬け

8 原因施設

（1）営業所所在地：福岡市博多区綱場町1番16号

（2）営業者氏名：井上 純一

（3）屋 号：ちせん

（4）業 種：飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

（1）食肉は中心部まで十分加熱して提供すること

（2）生野菜を使用する際は十分洗浄すること

（3）手洗いは専用の設備で実施すること

（4）手洗い設備はレバー式など再汚染防止できる構造にすること

（5）まな板は二次汚染防止のため食品ごとに使い分けること

（6）食材を保管する際は日付管理すること

（7）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コース料理が原因の腸管出血性大腸菌による食中毒と断定し、令和8年7月28日（火）午後2時から7月29日（水）午後2時までの1日間の営業停止処分とした。

（1）有症者3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

（3）有症者2名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

（4）疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと

〈参考〉福岡市における令和7年及び令和8年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
令和7年	（件数）	2	3	7	3	4	5	1	2	4	3	0	2	36
	（患者数）	111	42	32	27	47	13	1	6	21	3	0	19	322
令和8年	（件数）	2	1	5	3	3	3							17
	（患者数）	2	28	70	10	7	7							124

（注）本件を含まない。調査中の事件を除く。

腸管出血性大腸菌について

○腸管出血性大腸菌とは？

- ・病原大腸菌の一種で、動物の腸管内にいる細菌です。代表的なものは「O157」のほか「O26」や「O111」等が知られています。
- ・牛などの家畜のふん便に汚染された食肉を口にするなど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。

○腸管出血性大腸菌の特徴は？

- ・ 強い感染力
100 個程度の菌でも感染すると言われています。そのため、食品に菌がごく少量ただけで、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。
- ・ 潜伏期間
潜伏期間は最短 1 日から最長 14 日、平均 4～8 日とされています。

○腸管出血性大腸菌食中毒予防のポイント

- ・ 食品は十分に加熱しましょう
腸管出血性大腸菌は、75℃ 1 分間以上加熱すれば死滅します。特に食肉は、中心部まで十分加熱しましょう。
- ・ 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。
- ・ 「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ましょう。