

記者発表資料（第二報）

福岡県保健医療介護部
生活衛生課 食品衛生係
大谷、田島
内線 3073、3078
ダイヤル 643-3280

5月4日（土）に食中毒（疑い）として資料提供した件について、その後の情報を提供します。

第一報

1 事件の探知

令和6年5月3日（金）、飯塚市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

同事務所が調査したところ、4月27日（土）18時頃に同市内の飲食店を利用し、さらに22時頃に同市内の別の飲食店を利用した知人グループ5名全員が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

3 発生日時

判明分：令和6年4月29日（月）6時30分頃

4 摂食者数

調査中
判明分：5名

5 症状

判明分：発熱、腹痛、下痢等

6 有症者数

調査中
判明分：5名
5名のうち2名が医療機関を受診しているが、入院はしていない。
重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。

年 性別	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	計
男	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女	1(0)	3(1)	1(1)	5(2)
計	1(0)	3(1)	1(1)	5(2)

()内は、受診者数

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1) 原因施設：調査中

第二報

2 概要

嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

3 発生日時

令和6年4月29日（月）6時30分頃（初発）

4 摂食者数

5名

5 症状

発熱、腹痛、下痢等

6 有症者数

5名
5名のうち2名が医療機関を受診しているが、入院はしていない。
重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。

年 性別	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	計
男	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女	1(0)	3(1)	1(1)	5(2)
計	1(0)	3(1)	1(1)	5(2)

()内は、受診者数

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1) 原因施設

屋号：〇〇〇〇

業種：飲食店営業（居酒屋）

営業者：〇〇〇〇

所在地：飯塚市

(2) 原因食品：調査中

(3) 病因物質：調査中

8 検査
福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定

(2) 原因食品
当該施設が4月27日(土)に提供した食事
○参考：メニュー
鶏のたたき、焼き鳥(レバー)、唐揚げ、
鶏の炭火焼、軟骨の唐揚げ、鉄板焼き、だ
し巻き卵、鶏の味ごはん、お通し(コロッ
ケ、牛肉とこんにゃく、揚げ出し豆腐、か
ぼちゃ)

(3) 病因物質
カンピロバクター・ジェジュニ

8 検査
有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを
検出した。

9 措置
営業停止処分：1日間(5月10日)

10 その他
当該施設は5月8日から自主休業している。

〈参考〉県下における食中毒の発生状況(5月10日現在。調査中の事件を除く。)

区分	2024年		2023年(全体)	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	6	36	22	80
北九州市	4	7	4	21
福岡市	14	155	59	667
久留米市	0	0	2	11
計	24	198	87	779

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています

カンピロバクター食中毒とは

- 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- 鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- 消化器症状(腹痛・下痢など)、その後まれに **ギラン・バレー症候群** を発症することも
※ギラン・バレー症候群：手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**
(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)

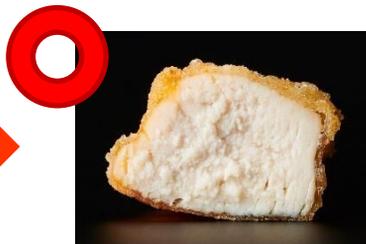
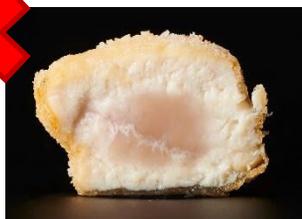


加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など



鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

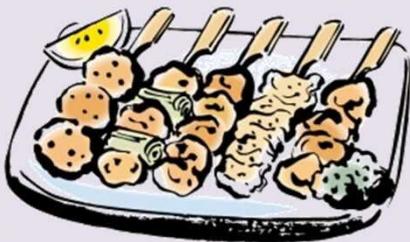
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

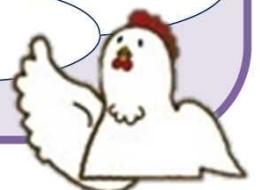


楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>