

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、対馬
内線 3073、3074
ダイヤル 643-3280

9月28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9月24日（火）、遠賀郡内の保育・幼児教育施設に通う園児の保護者から、同施設で給食を喫食した複数の園児が食中毒様症状を呈した旨、宗像・遠賀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、園児288名のうち38名が下痢、嘔吐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、食中毒及び感染症の両面で調査を進めている。
- 3 発生日時
判明分：令和6年9月13日（金）17時頃（初発）
- 4 摂食者数
調査中
判明分：329名（園児288名、職員41名）
- 5 症状
判明分：下痢、嘔吐等
- 6 有症者数
調査中
判明分：38名
38名のうち28名が医療機関を受診し、うち1名が入院していたが現在は退院している。重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。

年齢 性別	0 ～ 9 歳	計
	男	24 (19)
女	14 (9)	14 (9)
計	38 (28)	38 (28)

第二報

- 2 概要
宗像・遠賀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9月12日（木）8時00分頃（初発）
- 4 摂食者数
調査中
判明分：301名（園児271名、職員30名）
- 5 症状
下痢、腹痛、発熱等
- 6 有症者数
調査中
判明分：51名
51名のうち38名が医療機関を受診し、うち2名が入院していたが現在は退院している。重篤な症状は呈しておらず、ほぼ回復している。

年齢 性別	0 ～ 9 歳	20 ～ 29 歳	50 ～ 59 歳	計
	男	28 (24)	0 (0)	0 (0)
女	17 (11)	5 (3)	1 (0)	23 (14)
計	45 (35)	5 (3)	1 (0)	51 (38)

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設：調査中

(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

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設

名称：○○○○○

業種：集団給食施設（営業届出）

届出者：○○○○○

所在地：遠賀郡

(2)原因食品

同施設が9月11日（水）に給食で提供した
青菜のごま和え

(3)病因物質

サルモネラ属菌

8 検査

有症者便及び検食（保存食）からサルモネラ属菌を検出した。

9 措置

営業等停止処分（給食の停止）：2日間
（10月5日（土）～6日（日））

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（10月5日現在。調査中の事件（本件を含む。）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	8	59	22	80
北九州市	10	62	4	21
福岡市	<u>26</u>	<u>245</u>	59	667
久留米市	0	0	2	11
計	44	366	87	779

※9月28日（土）の記者発表資料から、福岡市の件数を修正しています。

サルモネラ食中毒について

1 原因菌

- ・サルモネラ属菌は家畜（鶏、豚、牛）やペット（鳥類、爬虫類等）が保菌しており、少量の菌数でも食中毒を引き起こすことがあります。

2 症状

- ・潜伏期間（感染から発症までの時間）は通常8～48時間と言われているが、3～4日後に発症した事例も報告されています。
- ・主な症状は下痢、腹痛、嘔吐及び発熱（38～40℃）で、高熱を発することが特徴です。

3 主な原因食品

- ・食肉や卵を使用した食品で、未加熱や加熱不十分な食品が原因となることが多いです。
- ・調理従事者や調理器具を介して、二次汚染された食品が原因となることもあります。

4 予防方法

（1）菌をつけない

- ・食肉や卵に使用した調理器具は速やかに洗剤で洗い、熱湯や消毒薬で殺菌消毒すること。
- ・調理前やトイレの後、食肉や卵、ペット等の動物に触れた際は、手指洗剤を用いてしっかり手洗いを行うこと。

（2）菌を増やさない

- ・割卵した卵は常温で放置せず、すぐに使うこと。
- ・ひび割れのある卵は使用を控えること。
- ・購入した卵や食肉等は冷蔵保管すること。

（3）菌をやっつける

- ・食材の中心温度が75℃以上で1分以上となるまで、しっかり加熱すること。