

記者発表資料（第二報）

担当課：生活衛生課
電話：092-643-3280(内線3074)
担当：対馬

11月8日（金）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11月6日（水）、宮崎県宮崎市の住民から、田川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、田川保健福祉事務所に連絡があった。

また、翌7日（木）、田川郡の住民からも、同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、同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、11月1日（金）及び2日（土）に同飲食店をそれぞれ利用した2グループ4名中4名が発熱、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11月2日（土）
10時00分頃

4 摂食者数

調査中
判明分：4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：4名
4名のうち3名が医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。

性別 \ 年齢	40～49 歳	50～59 歳	70～79 歳	計
男	0(0)	1(1)	0(0)	1(1)
女	1(1)	1(0)	1(1)	3(2)
計	1(1)	2(1)	1(1)	4(3)

()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

田川保健福祉事務所は、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11月1日（金）
21時00分頃（初発）

4 摂食者数

4名

5 症状

発熱、腹痛、下痢等

6 有症者数

3名
3名のうち3名が医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。

性別 \ 年齢	40～49 歳	50～59 歳	70～79 歳	計
男	0(0)	1(1)	0(0)	1(1)
女	1(1)	<u>0(0)</u>	1(1)	<u>2(2)</u>
計	1(1)	<u>1(1)</u>	1(1)	<u>3(3)</u>

()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（一般食堂）

営業者：〇〇〇〇

所在地：田川市

(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

11月1日（金）及び2日（土）に提供されたラーメン（具材：チャーシュー、きくらげ、ネギ）

(3)病因物質

サルモネラ属菌

8 検査
有症者便、従事者便及び施設拭き取り検体（調理器具）からサルモネラ属菌を検出した。

9 措置

営業停止処分：3日間（11月13日～15日）

10 その他

当該施設は11月11日（月）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（11月13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	10	114	22	80
北九州市	12	72	4	21
福岡市	27	248	59	667
久留米市	0	0	2	11
計	49	434	87	779

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。