

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

10月10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7年10月6日（月）、飯塚市内の医療機関から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、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、9月25日（木）19時30分頃に飯塚市内のイベント会場において食事をした2グループ5名中3名が、腹痛、下痢、発熱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

調査中

判明分：令和7年9月27日（土）
7時00分頃

4 摂食者数

調査中

判明分：5名

5 症状

判明分：腹痛、下痢、発熱等

6 有症者数

調査中

判明分：3名
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。

年齢 性別	0～9 歳	40～49 歳	計
男	1(1)	0(0)	1(1)
女	1(1)	1(0)	2(1)
計	2(2)	1(0)	3(2)

()内は、受診者数

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

調査中

判明分：令和7年9月27日（土）
7時00分頃 （初発）

4 摂食者数

調査中

判明分：4名

5 症状

判明分：腹痛、下痢、発熱等

6 有症者数

調査中

判明分：3名
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、回復している。

年齢 性別	0～9 歳	40～49 歳	計
男	1(1)	0(0)	1(1)
女	1(1)	1(0)	2(1)
計	2(2)	1(0)	3(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

(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

業 種：飲食店営業（臨時営業）

営業者：〇〇

所在地：飯塚市新飯塚 芳雄橋東交差点付近

県道426号線南側

（飯塚納涼花火大会会場）

(2)原因食品

イカ焼き

(3)病因物質

サルモネラ属菌

8 検査

有症者便及び保存食（イカ焼き）からサルモネラ属菌を検出した。

9 措置

1日限りの臨時営業許可であり、当該施設は撤去されていることから、営業停止等の処分は行っていない。

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（10月14日現在。調査中の事件（本件を含む。）を除く。）

区分	2025 年		2024 年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	11	106	18	146
北九州市	6	80	12	75
福岡市	30	281	37	278
久留米市	3	23	0	0
計	50	490	67	499

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。