

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7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11月7日（金）、京都郡内の住民から、家族が友人と行橋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、京築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、11月4日（火）19時00分頃に、行橋市内の飲食店を利用した友人グループ5名中2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

調査中

判明分：令和7年11月6日（木）
3時00分頃

4 摂食者数

調査中

判明分：5名

5 症状

判明分：下痢、嘔吐等

6 有症者数

調査中

判明分：2名（40代女性）
2名とも医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状は呈していない。

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設：調査中

第二報

1 事件の探知

令和7年11月7日（金）、京都郡内の住民から、家族が友人と行橋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、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

2 概要

京築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11月5日（水）
23時30分頃（初発）

4 摂食者数

調査中

判明分：5名

5 症状

判明分：下痢、嘔吐等

6 有症者数

調査中

判明分：5名（40代女性）
うち4名が医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状は呈していない。

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（居酒屋）

営業者：有限会社〇〇

代表取締役 〇〇

所在地：行橋市中央〇〇

(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。

(2)原因食品
当該施設が11月4日（火）に提供した食事
○参考メニュー
突き出し、海鮮サラダ、さつまいもの揚げ物、海鮮と季節野菜のアヒージョ、バゲット、レンコンチップス、焼鳥、つくね芋の磯辺揚げ、お茶漬、鮭にぎり、デザートプレート（クレープ、コーヒージェリー、シフォンケーキ、クリームブリュレ）、いちじくタルト

(3)病因物質
ノロウイルス

8 検査
有症者便及び従事者便からノロウイルスを検出した。

9 措置
営業停止処分：2日間（11月10日～11日）

10 その他
当該施設は11月9日（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（11月10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	13	110	18	146
北九州市	6	80	12	75
福岡市	34	303	37	278
久留米市	3	23	0	0
計	56	516	67	499

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



による

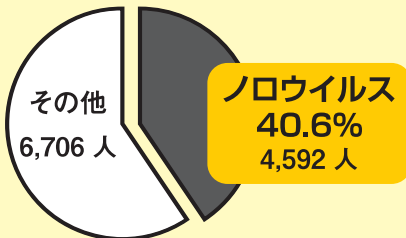
食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

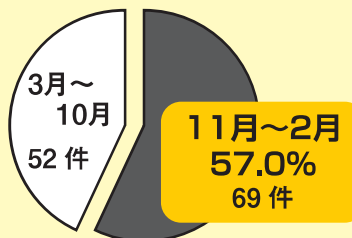
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



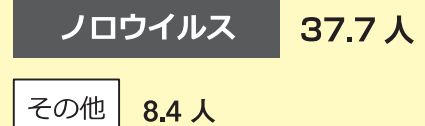
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液		1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように**、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ● 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

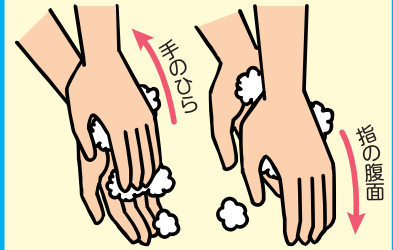
できていますか？ 衛生的な手洗い



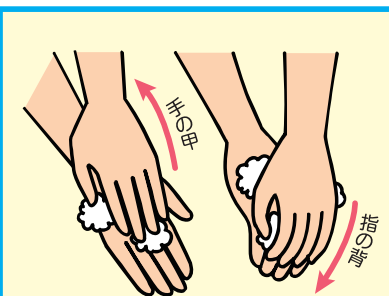
1 流水で手を洗う



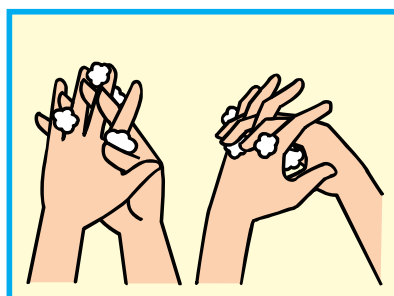
2 洗剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



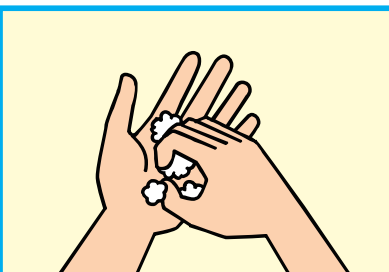
4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う (内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。