

食中毒の発生について

(令和6年12月11日(水)午前11時現在)

保健医療局保健所地域衛生部中央衛生課

担当：久原、今井

Tel 761-7356 (内線 192-3644)

保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課

担当：平野、池田

Tel 711-4277 (内線 199-163)

1 探知

令和6年11月26日(火)に福岡市南区内の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症患者1名の発生届が提出された。

また、令和6年11月29日(金)に福岡市早良区内の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症患者1名の発生届が提出された。

福岡市保健所の調査の結果、患者2名は別グループであり、令和6年11月17日(日)に福岡市中央区内の同じ飲食店を利用していたことが判明した。

2 概要

令和6年11月17日(日)に福岡市中央区内の飲食店を利用した2グループ4名のうち2名が、11月21日(木)午後6時頃から腹痛、下痢(血便)等の症状を呈し、医療機関を受診後、2名が入院した。

調査の結果、福岡市保健所は、以下の施設が提供した食事を原因とする腸管出血性大腸菌0157食中毒と断定し、令和6年12月11日(水)午前11時から1日間の営業停止処分とした。

3 症状

腹痛、下痢(血便)、発熱

4 摂食者数

4名(南区内医療機関受診の患者グループ2名[以下「グループ1」。]、早良区内医療機関受診の患者グループ2名[以下「グループ2」。])

5 患者数

2名(20代男性1名、50代女性1名)

※2名とも医療機関を受診後入院。現在は退院し、回復している。

6 検査(福岡市保健環境研究所で実施)

(1) 患者便 : 2検体…腸管出血性大腸菌0157陽性

(2) 従業員便 : 5検体…腸管出血性大腸菌陰性

(3) 施設ふきとり : 6検体…腸管出血性大腸菌陰性

(4) 参考品(食材) : 14検体…検査中

7 原因施設

- (1) 営業所所在地 福岡市中央区天神二丁目 11 番 3 号ソラリアステージビル B2
- (2) 営業者氏名 株式会社 56 フーズ・コーポレーション 代表者 玉田浩司
- (3) 屋号 鉄板焼天神ホルモン 総本店
- (4) 営業の種類 飲食店営業

8 原因食品

当該施設が令和 6 年 11 月 17 日（日）に提供した食事

・グループ 1 の患者：トリプルステーキ定食

鉄板焼（サガリ（牛）、豚タン、中落ちカルビ（牛）、野菜（もやし、にら、人参）、
ご飯、味噌汁、生卵

・グループ 2 の患者：天ホル定食

鉄板焼（サガリ（牛）、中落ちカルビ（牛）、マルチョウ、牛ミックスホルモン（ハツ、ア
カセン、大腸、アブラ（腸管脂肪）、野菜（もやし、にら、人参）、ご飯、味噌汁、目玉焼

9 原因施設に対する指導事項

- (1) 食肉類は十分加熱して提供すること
- (2) 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること
- (3) 手洗いを徹底すること
- (4) 食材の適切な管理を行うこと

10 措置処分

福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因の腸管出血性大腸菌 0157 食中毒と断定し、12 月 11 日（水）午前 11 時から 12 月 12 日（木）午前 11 時までの 1 日間（24 時間）の営業停止処分とした。

- (1) 患者 2 名について医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出されたこと
- (2) 患者 2 名の共通食は 11 月 17 日（日）に当該施設が提供した食事のみであること
- (3) 症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒と一致すること
- (4) 疫学調査の結果、患者 2 名に感染症が疑われる事象がないこと
- (5) 患者 2 名の便から腸管出血性大腸菌 0157 が検出され、遺伝子型が一致していること

〈参考〉福岡市における令和 5 年及び令和 6 年食中毒発生状況

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計	
令和 5 年	(件数)	4	6	4	11	9	5	3	4	3	2	7	1	59
	(患者数)	6	483	25	36	52	24	3	7	4	17	9	1	667
令和 6 年	(件数)	5	2	4	6	1	5	3	1	0	3	3		33
	(患者数)	136	12	4	51	28	11	3	3	0	4	3		255

(注) 本件を含まない。

腸管出血性大腸菌について

○腸管出血性大腸菌 0157（オーイチゴーナナ）とは？

- ・病原大腸菌の一種で、動物の腸管内にいる細菌です。
- ・牛などの家畜のふん便に汚染された食肉や、汚染された食肉から調理器具や人の手指を介して二次汚染された食品や水を口にすることによって食中毒を引き起こします。
また、感染した人のふん便による汚染によって、人から人へ感染をすることもあります。
- ・人の腸管内で猛毒の「ベロ毒素」と呼ばれる毒素を産生します。

○0157の特徴は？

- ・ 強い感染力
100個たらずの菌でも感染します。そのため、食品に菌がごく少量ついただけで、食中毒が発生します。
- ・ 強い毒性
猛毒のベロ毒素を産生し、激しい腹痛や水様性の下痢、血便などの症状を引き起こします。特に、抵抗力の弱い子どもや高齢者は、溶血性尿毒症（HUS）や脳症（けいれん・意識障害など）が発症するなど重症化しやすく、死に至ることもあります。
- ・ 長い潜伏期間
潜伏期間（感染してから発症するまでの期間）が3～8日と長く、感染源が特定しにくい要因となっています。

○0157 食中毒予防のポイント

- ・ 十分に手を洗いましょう
トイレの後や食事の前、調理する前は、石けんを使ってしっかり手を洗いましょう。
- ・ 肉の生食はやめましょう
レバ刺しや鶏刺しなど、中心まで十分に加熱されていない肉を食べるのはやめましょう。
- ・ 「箸」の使い分けをしましょう
焼肉やバーベキューの時は、生肉をつかむ箸と食事用の箸は別々にし、よく焼いて食べましょう。
- ・ 食品は十分に加熱しましょう
0157は、75℃1分以上加熱すれば死滅します。中心部まで十分に加熱しましょう。