

記者発表資料

生活衛生課
直通：092-643-3280
内線：3074
担当：対馬

次のとおり食中毒が発生したので発表します。

- 1 事件の探知
令和8年7月31（金）、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として、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に食中毒患者等届出が提出された。
- 2 概要
同事務所が調査したところ、7月19日（日）及び7月20日（月）に、直方市内の飲食店で購入した鶏刺し等を自宅で喫食した2グループ10名中9名が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。
同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8年7月22日（水）5時00分頃（初発）
- 4 摂食者数
10名
- 5 症状
下痢、腹痛、発熱等
- 6 有症者数
9名（3名が医療機関を受診し、うち1名が入院したが、既に退院している。）

年齢	0～9歳	10～19歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～69歳	計
性別							
男	1(1)	0(0)	1(0)	0(0)	1(0)	1(0)	4(1)
女	0(0)	1(1)	1(0)	1(1)	0(0)	2(0)	5(2)
計	1(1)	1(1)	2(0)	1(1)	1(0)	3(0)	9(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
屋号：地鶏屋千翔
業種：飲食店営業（そうざい）
営業者：奥田 翔太郎
所在地：直方市畑56-5

(2) 原因食品
当該施設が7月19日（日）に販売した食品
参考メニュー：鶏刺し、鶏のタタキ、炭火焼
当該施設が7月20日（月）に販売した食品
参考メニュー：鶏刺し、ズリ刺し、炭火焼、唐揚げ、チュロス

(3) 病因物質
サルモネラ属菌
- 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したところ、有症者の便及び菌株からサルモネラ属菌を検出した。

9 措置

営業停止処分：2日間（8月6日（木）から8月7日（金）まで）

10 その他

当該施設は8月5日（水）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（8月6日現在。調査中の事件を除く）

区分	2026 年		2025 年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	6	50	17	141
北九州市	3	67	9	106
福岡市	20	132	36	322
久留米市	2	24	3	23
計	31	273	65	592

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、手指洗浄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。