

報道機関 各位

食中毒事件について

1 事件の探知

令和 8 年 2 月 4 日（水）、市民から北九州市保健所に、市内飲食店を利用した複数名が食中毒様症状を呈した旨の連絡があった。

2 概要

令和 8 年 1 月 3 1 日（土）に小倉北区の飲食店を利用した 1 グループ 1 6 名中 9 名が下痢、発熱等の症状を呈し、うち 3 名が医療機関を受診した。

調査の結果、北九州市保健所は食中毒事件と断定し、以下の施設を 2 日間の営業停止処分とした。

3 発生日時

令和 8 年 2 月 1 日（日）2 0 時頃（初発）

4 摂食者数

1 6 名（男性 5 名：2 0 ～ 5 0 歳代、女性 1 1 名：4 0 ～ 7 0 歳代）

5 症状

下痢、発熱等

6 有症者数（現在判明分）

9 名（男性 2 名：2 0 ～ 4 0 歳代、女性 7 名：4 0 ～ 7 0 歳代）

うち、受診者 3 名（女性 3 名：4 0 ～ 6 0 歳代）

※入院者及び重症者なし。症状は全員回復傾向にある。

7 病因物質

ノロウイルス

8 原因施設

（1）施設名：希味（のぞみ）

（2）所在地：北九州市小倉北区京町三丁目 5 - 1 2 - 1 F

（3）営業者：柴田 希美（しばた のぞみ）

（4）業 種：飲食店営業

9 原因食品

当該施設で提供された料理（品目の断定には至らず）

刺身（カンパチ、シマアジ、ヒラメ、タイ）、ポテトサラダ、唐揚げ、豚カツ、焼きカレー、野菜スティック、豆腐と牛すじの煮込み、豚汁

10 検査状況（北九州市保健環境研究所で実施）

- （１）有症者便：８検体【ノロウイルス検出８検体】
- （２）従事者便：３検体【ノロウイルス検出２検体】

11 施設に対する措置

- （１）措 置：営業停止２日間【令和８年２月６日（金）～２月７日（土）】
- （２）理 由：食品衛生法第６条第３号違反（ノロウイルスに汚染された食品の提供）
- （３）その他：保健所では、再発防止のため、施設等の清掃・消毒及び衛生管理の再点検を指導するとともに、従業員への衛生教育を実施予定。

12 その他

・本市における食中毒の発生状況は以下のとおり

令和８年（令和８年１月～本日）	１件	２４名（本件を除く）
令和７年（令和７年１月～１２月）	９件	１０６名

問い合わせ先 保健福祉局保健衛生課 担当 石坂(課長)、大羽(係長) 電話 ０９３－５８２－２４３５

報道機関の皆様へ

冬場には食中毒は起こりにくいとされてきましたが、近年は『ノロウイルス』による食中毒が多く発生しています。

『ノロウイルス食中毒』は一年を通して発生しています。毎年 11 月くらいから発生件数が増えはじめ、12 月～翌年 1 月に発生のピークを迎えます。

保健所では、市民の方や食品関連業者に対して、その危険性や注意する点について呼びかけています。

報道機関の皆様におかれましても、食中毒予防の観点から、市民の方へ下記の内容について、呼びかけていただきますようお願いいたします。

○ 『ノロウイルス』について

＜ウイルスの特徴＞

感染力が強い。ごく少量（10～100個）で感染する。
消毒用アルコールや逆性石けんに強い抵抗力。

＜潜伏期間＞

ウイルスが体内に取り込まれて1～2日間で発症する（食品中では増殖しない）。

＜症状＞

下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状がない場合（不顕性感染）や、軽い風邪のような症状のこともある。

＜感染経路＞

調理従事者の手指、洗浄消毒不十分な調理器具類を介して汚染された食品の喫食、ウイルスに汚染された食品の喫食など。

○ 予防方法について

＜手をよく洗う＞

流水と石けんでウイルスを洗い流す。

＜調理器具の洗浄消毒＞

二次汚染防止のため調理器具類はよく洗い、熱湯、塩素系漂白剤で消毒する。

＜調理従事者の衛生管理＞

嘔吐、下痢などの症状がある場合は調理に従事しない。

＜加熱して食べる＞

食品は十分に加熱して食べる（85～90℃ 90秒間以上）