

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31日（土）に小倉北区の飲食店を利用した1グループ16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）20時頃（初発）

### 4 摂食者数

16名（男性5名：20～50歳代、女性11名：40～70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：20～40歳代、女性7名：40～70歳代）

うち、受診者3名（女性3名：40～60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5-12-1F

（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）