

令和2年1月9日

報道発表資料

食中毒の発生について

川崎市幸区内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生したので、お知らせします。

1 探知

令和2年1月5日（日）午前10時30分頃、本市消防局指令センターから「1月3日（金）昼頃に幸区内の飲食店を利用した6名中4名が下痢や嘔吐の症状を呈し、救急搬送された。他の同行者1名も同様の症状を呈しているようである。」との連絡が、本市総務企画局危機管理室経由で、川崎市保健所にありました。

2 概要

これまでの調査から、患者4人及び調理従事者4人の便からノロウイルスが検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること、患者の症状及び喫食から発症までの時間がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、川崎市保健所長が当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定しました。

本市では、引き続き、調査を実施しています。

3 患者数

2グループ8人（患者は全員快方に向かっています。）

4 発生日時

令和2年1月4日（土）午後9時頃

5 症状

嘔吐、下痢、腹痛等

6 病因物質

ノロウイルス

7 原因施設

名称 ○○○○

所在地 川崎市幸区

営業者 ○○○○

業種 飲食店 中華料理店

8 原因食品

令和2年1月3日（金）に当該施設で提供された食事

参考：喫食メニュー

魚の揚げ物、チャーシュー、よだれ鶏、ラーメン、五目炒飯、
杏仁豆腐 等

9 措置

令和2年1月9日（木）から1月11日（土）まで営業停止

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）

	件数	患者数	死者数
令和2年1月1日～1月9日現在	1件	8人	0人
平成31年 同時期	0件	0人	0人
平成31年1月～令和元年12月	9件	48人	0人

《ノロウイルス》

ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に年間を通じて発生しますが、感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスで発症します。

食中毒事件としては、感染した調理従事者が汚染した食品を原因とする事例（推定を含む。）が多くなっています。また、ノロウイルスに汚染された二枚貝が原因となることがあります。

- 潜伏期間：24～48時間
- 主な症状：吐気、嘔吐、下痢等

通常は数日で症状は回復しますが、特に子供やお年寄りは注意が必要です。

《予防のポイント》

- トイレの後や食品を取り扱う前、食事の前には、石鹼でよく手を洗いましょう。
- 食品はよく加熱して食べましょう。特に、二枚貝（カキ、シジミ、アサリ、ハマグリ等）は中心部まで十分に（85～90℃で90秒以上）加熱しましょう。
- 調理器具等は十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒しましょう。
- 嘔吐物や便などを処理する際には、マスク、使い捨て手袋、エプロン等でしっかり身支度して二次感染を防ぎましょう。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 課長 川辺

電話 044-200-0198

FAX 044-200-3927