

食中毒の発生について

川崎市高津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24日（金）午後2時15分頃、市内医療機関から「1月17日（金）に、高津区内の飲食店を複数名で利用し、下痢、発熱等の症状を呈した患者を診察したところ、患者の便からカンピロバクターが検出された。」との連絡が川崎市保健所がありました。

2 概要

これまでの調査から、患者2人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び喫食から発症までの時間がカンピロバクター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19日（日）午後2時頃

5 症状

下痢、発熱等

6 病因物質

カンピロバクター

7 原因施設

名称	○○○○○○○○○○
所在地	川崎市高津区○○○○○○○○○○
営業者	○○○○○○○○○○
業種	飲食店 大衆酒場

8 原因食品

令和2年1月17日（金）に当該施設で提供された食事

参考：喫食メニュー

レバー串、ハツもと、皮串、ささみ串のめんたいこのせ、つくね串、パリパリ皮串揚げ、山芋揚げ、もつ煮込み、ラー油きゅうり、なんこつ串、手羽先、砂肝等

9 措置

令和2年1月31日（金）から2月1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31日現在	2件	10人	0人
平成31年 同時期	1件	9人	0人
平成31年1月～令和元年12月	9件	48人	0人

《カンピロバクター》

家畜、家禽等の腸管内に広く分布しており、排泄物により食肉や飲料水等を汚染します。

この菌は、比較的少ない菌量で感染しますが、乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱調理（75℃1分間）で死滅します。

生や加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備により二次汚染された食品等を原因とするカンピロバクターによる食中毒が多発しています。

○ 潜伏期間：1～7日間（2～5日間であることが多い。）

○ 主な症状：下痢、腹痛、発熱、おう吐等

《予防のポイント》

○ 鶏肉等は、中心部まで十分に加熱しましょう。（中心部を75℃で1分間以上）

○ 食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう。

○ 食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう。

○ 食肉に触れた調理器具などは、使用後に消毒・殺菌をしましょう。

○ 動物に触った後は、十分に手を洗いましょう。

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