

## 食中毒の発生について

川崎市幸区内の給食施設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3年4月17日（土）午後2時30分頃、〇〇〇〇〇〇〇〇から「児童の1人が腹痛等を呈し医療機関を受診したところ、検便からカンピロバクターが検出された。他にも複数の児童らが同様症状を呈している。」との連絡が川崎市保健所がありました。

これまでの調査から、患者4人の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該施設で提供された食品のみであること、患者の症状等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及び患者を診断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施設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。

### 2 患者数

9人（全員快方に向かっています。）

### 3 発症日時（初発）

令和3年4月11日（日）午前11時

### 4 症状

下痢、発熱、腹痛等

### 5 病因物質

カンピロバクター

### 6 原因施設

名称	〇〇〇〇〇〇〇〇
所在地	川崎市幸区〇〇〇〇〇〇〇〇
営業者	〇〇〇〇〇〇〇〇
業種	飲食店 給食施設

## 7 原因食品

当該施設で提供された食品

参考；提供メニュー

- 4月7日（水）唐揚げ、豚汁、ビーフシチュー、南瓜サラダ、ほうれん草の煮浸し等
- 4月8日（木）厚揚げと根菜の煮物、ほうれん草のごま和え、麻婆豆腐、ハムサラダ、海藻サラダ等
- 4月9日（金）マカロニグラタン、豆腐サラダ、チキントマト煮、胡瓜とワカメの酢の物等
- 4月10日（土）目玉焼き、味噌焼肉丼、三色ナムル、五目煮豆、小松菜のおかか和え等
- 4月11日（日）卵焼き、筑前煮、タンメン、カレーライス、ワカメサラダ等

## 8 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分1日間（令和3年4月22日（木））
- (3) 従事者に対して衛生教育を実施予定

## 9 施設側の再発防止策

〇〇〇〇〇〇〇〇〇で作成した仕様書と作業基準に基づき、営業者が調理業務を実施し給食を提供しております。

今後については、本件に係る保健所による調査及び指導に基づき、〇〇〇〇〇〇〇〇〇において再発防止策を検討してまいります。

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3年1月1日～4月22日現在	4件	13人	0人
令和2年 同時期	2件	22人	0人
令和2年1月～令和2年12月	7件	121人	0人

### 《カンピロバクター》

食中毒を起こす細菌の一つであり、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℃以上1分間以上）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する。（75℃以上で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・保管する。
- 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う。

- 食肉に触れた調理器具などは、使用後に消毒・殺菌する。
- 動物を触った後は、十分に手を洗う。

<食中毒に関すること>

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 課長 伊達

電 話 0 4 4 - 2 0 0 - 0 1 9 8

F A X 0 4 4 - 2 0 0 - 3 9 2 7