

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10月12日（月）午後2時頃、東京都福祉保健局から「10月11日（日）に都内小学校に通う児童の保護者から、子供が腹痛、下痢等の症状を呈しており、他級生も同様の症状を呈している旨の通報があった。」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12人及び調理従事者1人の便からウェルシュ菌が検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該施設で製造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ウェルシュ菌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

調査中（10月19日（月）午前11時現在91人）
なお、患者は全員快方に向かっています。

4 発生日時

令和2年10月9日（金）午後4時頃

5 症状

下痢、腹痛等

6 病因物質

ウェルシュ菌

7 原因施設

名称	〇〇〇〇〇〇〇〇
所在地	川崎市高津区〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
営業者	〇〇〇〇〇〇〇〇
業種	飲食店 仕出し屋

8 原因食品

令和2年10月9日（金）に当該施設で製造された弁当

参考：喫食メニュー

〔ごはん、チキンカレー風味煮、白身魚フライ、カリフラワーサラダ等〕

9 措置

営業停止1日間 令和2年10月19日（月）

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～10月16日現在	4件	114人	0人
平成31年 同時期	7件	42人	0人
平成31年1月～令和元年12月	9件	48人	0人

《ウェルシュ菌》

食中毒を起こす細菌のひとつです。健康な人や動物の腸管内、土壌、水等の自然環境に広く常在しています。酸素のないところで増え、熱に強く、沸騰程度では死滅しません。腸管内で増殖する際に毒素をつくり、下痢や腹痛を主とする症状を示します。食中毒事件としては、魚や肉を使った煮物やカレーやスープのような大量に調理され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。

○ 潜伏期間：6～18時間（平均10時間）

○ 主な症状：下痢、腹痛等

《予防のポイント》

○ 調理後は早めに食べましょう。

○ 食品は室温に放置せず、保存する際は急速に冷やし、冷蔵庫で保管しましょう。

○ 調理や温め直しの際は、かき混ぜながら、中心部まで加熱するようにしましょう。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 課長 角（すみ）

電話 044-200-0198

FAX 044-200-3927