

## 食中毒の発生について

川崎市中原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 探知及び概要

令和3年7月13日（火）午前9時20分頃、中原区内の飲食店から、「7月2日（金）の利用グループから、会食後に複数人が体調不良となり、医療機関検便でカンピロバクターが検出されている者がいる旨の届出があった。」との連絡が川崎市保健所になりました。

これまでの調査から、届出グループのうち3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

4人（全員快方に向かっています。）

### 3 発症日時（初発）

令和3年7月4日（日）午前7時

### 4 症状

下痢、頭痛、腹痛、発熱等

### 5 病因物質

カンピロバクター

### 6 原因施設

名称	○○○○○○○○
所在地	川崎市中原区○○○○○○○○
営業者	○○○○○○○○
業種	飲食店 一般食堂

## 7 原因食品

令和3年7月2日（金）に当該施設で提供された食事

参考：喫食メニュー

とりたたき、焼鳥レバー、焼鳥ハツ、焼鳥皮、焼鳥ねぎま、鶏から揚げ、モヤシナムル、ポテトフライ、チーズフライ等

## 8 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分2日間  
(令和3年7月19日（月）から7月20日（火）まで)
- (3) 従事者に対して衛生教育を実施予定

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～7月19日現在	10件	26人	0人
令和2年 同時期	3件	23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。
- 動物に触った後は、十分に手を洗う。

### 市民・事業者のみなさまへ

夏場は気温・湿度が高くなり食中毒が起こりやすくなります。

食中毒予防の3原則（**つけない・ふやさない・やっつける**）をしっかりと守り、食中毒を予防しましょう。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 伊達  
電話 044-200-0198  
FAX 044-200-3927