

食中毒の発生について

川崎市高津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 探知及び概要

令和4年12月21日（水）、高津区の住宅型有料老人ホームから「施設利用者の複数名が胃腸炎症状を呈している。」との連絡が川崎市保健所がありました。

これまでの調査の結果、調理従事者と施設利用者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状がノロウイルスによる食中毒と一致していること、患者の発症が一峰性であること並びに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が判明しました。これらのことから本件は、当該施設におけるノロウイルス食中毒対策が不十分であることが原因として、当該施設を原因施設とする食中毒事件と断定しました。本市では施設に対し再発防止を指導するとともに、引き続き調査を実施しています。

2 患者数

16人（患者は快方に向かっています。）

3 発症日時（初発）

令和4年12月20日（火）正午頃

4 症状

下痢、嘔吐等

5 病因物質

ノロウイルス

6 原因施設

給食事業者 ○○○○○○○○

業種 飲食店 給食施設

給食施設名称 ○○○○○○○○

給食施設所在地 川崎市高津区○○○○○○○○○

7 原因食品

当該施設において調理・提供された食事

（参考：喫食メニュー）

18日（朝）パン、ジャム、たまごサラダ、ヨーグルト、牛乳

- 18日（昼） ごはん、回鍋肉、春雨ドレッシング和え、かきたまスープ
- 18日（夜） ごはん、絹だし豆腐おろしかけ、菜の花の土佐和え、味噌汁
- 19日（朝） パン、ジャム、かぼちゃサラダ、ヨーグルト、牛乳
- 19日（昼） 菜飯ごはん、カレーうどん、小松菜煮浸し、ゼリー
- 19日（夜） ごはん、麻婆ナス、カリフラワー中華サラダ、味噌汁

8 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分2日間（令和4年12月24日（土）から12月25日（日））
- (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4年1月1日～12月24日現在	8件	23人	0人
令和3年1月～12月	14件	33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には注意が必要です。

《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、石鹸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医療政策部

食品安全担当 伊達

電話 044-200-0198

FAX 044-200-3927