

令和 7 年 9 月 2 3 日

報 道 発 表 資 料

川崎市（健康福祉局）

川崎市中原区の飲食店でノロウイルス食中毒が発生しました

令和 7 年 9 月 1 5 日（月）午後 6 時 5 0 分頃、川崎市中原区の飲食店の利用者から、「9 月 1 3 日（土）に当該飲食店を 3 人で利用したところ、翌日から 2 人がおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」との連絡が川崎市保健所にありました。

これまでの調査から、9 月 1 3 日（土）に当該飲食店を利用した 4 グループ 1 1 人のうち、体調不良を呈した患者 1 0 人が確認され、患者 1 0 人全員及び従事者 4 人の便からノロウイルスが検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該飲食店で調理・提供された食品のみであること、患者の症状等がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること並びに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。

1 患者数

1 0 人

※従事者は患者数に含みません。

2 発症日時（初発）

令和 7 年 9 月 1 4 日（日）午前 7 時頃

3 症状

発熱、下痢、腹痛、おう吐等

4 病因物質

ノロウイルス

5 原因施設

名 称 ○○○

所在地 ○○○

営業者 株式会社○○ 代表取締役 ○○

業 種 飲食店 ○○

6 原因食品

令和7年9月13日（土）に当該飲食店で調理・提供された食事

参考：主な喫食メニュー

握り寿司（まぐろ、赤エビ、サーモン） 等

7 措置

（１）再発防止を指導

（２）営業停止処分 1日間

（令和7年9月23日（火））

（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7年1月1日～9月23日現在	10件	94人	0人
令和6年 同時期	10件	31人	0人
令和6年1月～令和6年12月	11件	32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により汚染された食品を原因とする事例、ノロウイルスに汚染された二枚貝を原因とする事例があります。

○ 潜伏期間：一般的に24～48時間

○ 主な症状：吐気、おう吐、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。

○ おう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 生活衛生課 伊達 電 話 044-200-2443
