

食中毒の発生について

川崎市麻生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

令和元年5月15日（水）午後1時40分頃、市内医療機関から「5月10日（金）に、麻生区内の飲食店を複数名で利用し、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した患者がいる。」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5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

12人（患者は全員快方に向かっています。）

4 発生日時

令和元年5月11日（土）午後7時頃

5 症状

下痢、発熱、腹痛等

6 病因物質

カンピロバクター

7 原因施設

名称	〇〇〇〇
所在地	川崎市麻生区
営業者	〇〇〇〇
業種	飲食店 一般食堂

8 原因食品

令和元年5月10日（金）に当該施設で提供された食事

参考：喫食メニュー
鶏むね肉のたたき、焼鳥3種、キャベツ千切り、枝豆、白はまぐり焼き、旬の野菜焼き2種、サーモンハラス焼き、ポテトフライ、焼きおにぎり、鯖焼き、生しらす、鶏唐揚げ等

9 措置

令和元年5月21日（火）から5月23日（木）まで営業停止

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
平成31年1月1日～5月21日現在	4件	29人	0人
平成30年 同時期	2件	2人	0人
平成30年1月～12月	14件	46人	0人

《カンピロバクター》

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℃1分間）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カンピロバクターによ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しましょう。（中心部を75℃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・保管しましょう。
- 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しましょう。
- 食肉に触れた調理器具などは、使用後に消毒・殺菌をしましょう。
- 動物に触った後は、十分に手を洗いましょう。

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