

## 食中毒の発生について

川崎市幸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6年2月26日（月）、東京都から「川崎市幸区の飲食店を利用したグループから下痢、腹痛等の症状を呈した者が複数人いる」旨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、当該施設を利用し、症状を呈した患者の便から、ノロウイルスが検出されたこと、患者の症状等がノロウイルスによる食中毒と一致していること、患者全員に共通する食事が当該施設で調理・提供された食事のみであること及び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

4人（20代から50代の男女）

患者は概ね快方に向かっています。

### 3 発症日時（初発）

令和6年2月24日（土）午後8時

### 4 症状

下痢、腹痛、おう吐等

### 5 病因物質

ノロウイルス

### 6 原因施設

名称	〇〇〇〇
所在地	川崎市幸区
営業者	〇〇〇〇
業種	博飲食店 一般食堂

### 7 原因食品

令和6年2月23日（金）に当該施設で調理・提供された食事

## 8 措置

- (1) 施設の清掃・消毒、再発防止等を指導
- (2) 営業停止処分3日間（令和6年3月6日（水）から3月8日（金）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6年1月1日～3月6日現在	1件	4人	0人
令和5年 同時期	1件	1人	0人
令和5年1月～令和5年12月	8件	67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、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。

《神奈川県内ノロウイルス食中毒警戒情報発令中》

発令期間 令和5年11月6日（月）から令和6年3月31日（日）まで

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