

食中毒の発生について

川崎市川崎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21日（火）午後0時30分頃、店舗責任者から「5月20日（月）に調理した弁当を喫食した客のうち、6名が消化器症状を呈していると報告があった。」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4人の便及び販売残品から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該施設で調理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黄色ブドウ球菌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療機関の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

8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20日（月）午後2時30分頃

5 症状

吐き気、おう吐、腹痛、下痢等

6 病因物質

黄色ブドウ球菌

7 原因施設

- (1) 名称 ○○○○○○○○○○
所在地 川崎市川崎区○○○○○○○○○
営業者 ○○○○○○○○○○
業種 飲食店 そうざい店
- (2) 名称 ○○○○○○○○○○
所在地 川崎市川崎区○○○○○○○○○
営業者 ○○○○○○○○○○
業種 飲食店 弁当屋

8 原因食品

令和元年5月20日（月）に当該施設で調理されたガパオライス丼

9 措置

営業停止1日間 令和元年5月30日（木）

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30日現在	6件	38人	0人
平成30年 同時期	4件	4人	0人
平成30年1月～12月	14件	46人	0人

《黄色ブドウ球菌》

人や動物の傷口や皮膚、毛髪等に常在する細菌で、増殖するときに加熱に強い毒素（エンテロトキシン）を生成します。そのため、一度毒素が生成されてしまうと喫食前に加熱しても食中毒を防げません。電子顕微鏡では、球状の細菌がブドウの房状になった様子が観察されます。

過去の食中毒事件では、乳製品（牛乳等）、卵製品、畜産製品（食肉等）、弁当、生菓子、握り飯等が原因食品（推定を含む）となっています。

- 潜伏期間：1～5時間（平均3時間）
- 主な症状：吐き気、おう吐、腹痛、下痢等

《予防のポイント》

- 手指の洗浄や調理器具の洗浄・殺菌を十分に行いましょう。
- 手荒れや化膿した傷のある人は、食品に直接触れないようにしましょう。
- 食品は室温に放置せず、保存する際はできるだけ早く冷やし、冷蔵庫で保管しましょう。

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