

## 食中毒の発生について

川崎市高津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3年5月25日（火）及び5月31日（月）に市内医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の発生の届出（2グループ計2人）がありました。

川崎市保健所が調査したところ、届出された2人は、高津区内の飲食店で調理された弁当を5月16日（日）又は5月21日（金）に喫食していることが判明しました。

これまでの調査から、5月16日（日）又は5月21日（金）に当該施設の弁当を喫食し、食中毒症状を呈した人が計4人確認され、そのうち3人の便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者4人全員の共通喫食が当該施設で提供された食品のみであること、症状等が同菌による食中毒の特徴と一致していること及び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。

- 2 患者数 4人
- 3 発症日時（初発） 令和3年5月19日（水）午前7時
- 4 症状 下痢、血便、腹痛、おう吐、発熱等
- 5 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- 6 原因施設
- |     |                |
|-----|----------------|
| 名称  | ○○○○○○○○       |
| 所在地 | 川崎市高津区○○○○○○○○ |
| 営業者 | ○○○○○○○○       |
| 業種  | 飲食店 焼肉店        |

## 7 原因食品

当該施設で5月16日（日）及び5月21日（金）に提供された食品

患者喫食メニューの例（テイクアウト又はデリバリー）	
カルビ弁当	〔焼肉、ナムル、キムチ、ごはん〕
上ハラミ弁当	〔焼肉、ナムル、キムチ、ごはん〕
カルビハラミ弁当	〔焼肉、ナムル、キムチ、ごはん〕

## 8 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分 4 日間  
令和 3 年 6 月 7 日（月）から 6 月 10 日（木）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 3 年 1 月 1 日～6 月 7 日現在	7 件	19 人	0 人
令和 2 年 同時期	3 件	23 人	0 人
令和 2 年 1 月～令和 2 年 1 2 月	7 件	121 人	0 人

### 《腸管出血性大腸菌》

食中毒を起こす細菌のひとつで、牛等の動物の腸管内に生息しています。感染してから発症するまでに長く時間がかかりますが、感染力は強く、少量の菌でも発症することがあり、患者が散発的に発生する傾向があります。乳幼児や高齢者では症状が重くなりやすいことも知られています。腸内で増殖するときに産生されるベロ毒素により溶血性尿毒症症候群（HUS）等を併発することもあり、死亡例も報告されています。

食中毒事件として特定されたものには、牛等の生肉や焼肉、ハンバーグ、野菜、果実等を原因とする事例（推定を含む。）があります。

潜伏期間：平均 3～5 日

主な症状：下痢、血便、腹痛、発熱など

### 《予防のポイント》

- 1 肉類は、よく加熱して食べる。（中心部まで 75℃以上 1 分間以上加熱）
- 2 生肉の処理に使用した器具類は、よく洗浄し、消毒、乾燥させる。  
焼肉等では、生肉に使うトングやはしで他の食品に触らないようにする。
- 3 生肉を触った後は、よく手を洗う。  
サラダなどそのまま食べる食品を扱う際には、特に注意する。
- 4 生で食べる野菜類も、よく洗う。
- 5 動物を触った後は、よく手を洗う。
- 6 テイクアウト食品は、速やかに食べるか冷蔵庫で保管し、長時間の常温放置をしない。再加熱する場合は、十分に加熱を行う（上記 1 のとおり）。
- 7 発症した患者のいる家庭等では、タオル等の共用はせず、便で汚染された下着の取扱い等にも十分注意し、二次感染を防ぐ。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 伊達
電 話 044-200-0198
FAX 044-200-3927