

令和5年11月28日

報道発表資料

川崎市（健康福祉局）

## 食中毒の発生について

令和5年11月18日（土）及び19日（日）に川崎市多摩区で開催されたイベントにおいて、11月19日（日）に出店した飲食店（キッチンカー）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5年11月20日（月）午後4時20分頃、千葉県から、「11月19日（日）に川崎市多摩区で開催されたイベントに出店した飲食店（キッチンカー）を利用した2グループのうち、5人が腹痛、下痢等の症状を呈した。」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、当該施設を利用し、症状を呈した患者の便から、ウエルシュ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提供された食品のみであること、患者の症状等がウエルシュ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断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施設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

42人（概ね快方に向かっています。）

### 3 発症日時（初発）

令和5年11月19日（日）午後6時

### 4 症状

下痢、腹痛、吐き気等

### 5 病因物質

ウエルシュ菌

### 6 原因施設

名称 ○○○○○○○○

営業者 ○○○○○○○○

業種 飲食店（自動車）

営業区域 市内一円

## 7 原因食品

令和5年11月19日（日）に当該施設で調理・提供された食事

## 8 措置

(1) 再発防止を指導

(2) 営業停止処分

期間 令和5年11月28日（火）の1日間

(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5年1月1日～11月28日現在	8件	49人	0人
令和4年 同時期	7件	7人	0人
令和4年1月～令和4年12月	8件	22人	0人

### 《ウエルシュ菌》

食中毒を起こす細菌のひとつです。健康な人や動物の腸管内、土壌、水等の自然環境に広く常在しています。酸素のないところで増え、熱に強く、沸騰程度では死滅しません。腸管内で増殖する際に毒素をつくり、下痢や腹痛を主とする症状を示します。食中毒事件としては、魚や肉を使った煮物やカレーやスープのような大量に調理され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。

○ 潜伏期間：6～18時間（平均10時間）

○ 主な症状：下痢、腹痛等

### 《予防のポイント》

○ 前日調理は避け、調理後は早めに食べましょう。

○ 食品は室温に放置せず、保存する際は小分けしてから急速に冷やし、冷蔵庫で保管しましょう。

○ 調理や温め直しの際は、かき混ぜながら、中心部まで加熱するようにしましょう。

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

FAX 044-200-3927