

令和7年2月21日

報道発表資料

川崎市（健康福祉局）

川崎市麻生区の飲食店でノロウイルス食中毒が発生しました

令和7年2月14日（金）午後2時20分頃、川崎市麻生区の飲食店の利用者から、「2月11日（火）に当該飲食店を2人で利用したところ、2人とも発熱、下痢、おう吐症状を呈した。」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、患者2グループ4人と従事者1人の便からノロウイルスが検出されたこと、患者全員に共通する食事が当該飲食店で調理・提供された食品のみであること、患者の症状等がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致してい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。

1 患者数

4人（全員快方に向かっています。）

2 発症日時（初発）

令和7年2月12日（水）正午頃

3 症状

発熱、下痢、腹痛、おう吐等

4 病因物質

ノロウイルス

5 原因施設

名 称 ○○○○○○○○

所在地 川崎市麻生区○○○○○○○○

営業者 ○○○○○○○○

業 種 飲食店 すし店

6 原因食品

令和7年2月11日（火）及び12日（水）に当該飲食店で調理・提供された食事

参考：喫食メニュー

寿司（まぐろ赤身、ぶり、トロ等）、茶わん蒸し、てんぷら等

7 措置

- (1) 再発防止を指導
- (2) 営業停止処分2日間
(令和7年2月21日(金)から2月22日(土)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7年1月1日～2月21日現在	1件	4人	0人
令和6年 同時期	0件	0人	0人
令和6年1月～令和6年12月	11件	32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により汚染された食品を原因とする事例、ノロウイルスに汚染された二枚貝を原因とする事例があります。

- 潜伏期間：一般的に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6年12月23日(月)から令和7年3月31日(月)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