

令和 7 年 4 月 4 日

報道発表資料

川崎市（健康福祉局）

川崎市多摩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 3 月 31 日（月）午後 1 時 20 分頃、川崎市多摩区の生活介護事業所から、「川崎市多摩区の飲食店で調理された仕出し弁当を喫食した施設利用者及びスタッフの複数人が胃腸炎症状を呈している。」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、3 月 27 日（木）及び 28 日（金）に当該飲食店で調理された食品を喫食した 4 グループから患者が確認され、患者 17 人のうち検便を実施した 13 人全員及び従事者 4 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

17 人（全員快方に向かっています。）

※従事者は患者数に含みません。

2 発症日時（初発）

令和 7 年 3 月 28 日（金）午後 1 時頃

3 症状

おう吐、下痢、発熱等

4 病因物質

ノロウイルス

5 原因施設

名 称 ○○○○○○○○

所在地 川崎市多摩区○○○○○○○○

営業者 ○○○○○○○○

業 種 飲食店 仕出し屋、そうざい製造業

6 原因食品

令和7年3月27日（木）及び28日（金）に当該飲食店で調理された食事

参考：主な喫食メニュー

鮭と野菜の味噌焼き、豚ひき肉とじゃが芋の甘辛炒め等

7 措置

（１）再発防止を指導

（２）営業停止処分 3日間

（令和7年4月4日（金）から4月6日（日）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～4月4日現在	5件	48人	0人
令和6年 同時期	5件	26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。

川崎市健康福祉局保健医療政策部
生活衛生課 伊達
電 話 044-200-2443