

令和8年2月22日

報道発表資料

川崎市（健康福祉局）

川崎市川崎区の飲食店でノロウイルス食中毒が発生しました

令和8年2月17日（火）午後1時15分頃、川崎区内で会食を実施した団体から、「2月13日（金）に区内飲食店で調理された弁当を喫食したところ、複数人がおう吐、下痢等の症状を呈している。」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、2月13日（金）及び14日（土）に当該飲食店が調理した弁当を喫食した4グループ24人のうち、体調不良を呈した患者が14人確認され、本日時点で検便結果が判明している患者5人全員及び従事者2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並びに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、令和8年2月22日（日）から23日（月）までの2日間営業停止処分としました。

本市では、引き続き、調査を実施しています。

1 患者数

14人（30代～90代）

※従事者は患者数に含みません。

2 発症日時（初発）

令和8年2月14日（土）午前7時頃

3 症状

吐き気、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 | 有限会社 <small>こやすしょうてん</small> 子安商店 |
| 所在地 | 川崎市川崎区渡田向町14-4 |
| 営業者 | 有限会社 <small>こやすしょうてん</small> 子安商店 代表取締役 <small>おぼた たかゆき</small> 小幡 隆之 |
| 業種 | 飲食店 弁当屋、食肉販売業 |

6 原因食品

令和8年2月13日（金）及び14日（土）に当該飲食店で調理された弁当

参考：主な喫食メニュー

コロッケ、とんかつ、シュウマイ、白飯、千切りキャベツ等

7 措置

(1) 再発防止を指導

(2) 営業停止処分 2日間

(令和8年2月22日（日）から2月23日（月）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8年1月1日～2月22日現在 | 1件 | 14人 | 0人 |
| 令和7年 同時期 | 1件 | 11人 | 0人 |
| 令和7年1月～令和7年12月 | 12件 | 107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：吐き気、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 |
|---|