令和８年１１月２１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８年１１月１７日（火）午前１１時頃、川崎市消防局から、「１１月１７日（火）午前０時に多摩区内の大学寮で胃腸炎症状を呈した患者１人が救急搬送された。また、同じ寮から続いて２人が救急搬送されている。」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、１１月１４日（土）から１６日（月）までに当該寮内の飲食店が調理した食品を喫食した５３人のうち、体調不良を呈した患者が２３人確認され、検便を実施した患者１８人全員及び従事者１０人中１人の便からノロウイルスが検出されたこと、当該飲食店の設備等のふき取り１９検体中４検体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、１１月２１日（土）から２２日(日)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

２３人（１０代～２０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１１月１６日（月）午前０時１５分

３　症状

おう吐、下痢、発熱、頭痛等

４　病因物質

ノロウイルス

５　原因施設

名　称　　専修大学生田第３体育寮　食堂

所在地　　川崎市多摩区枡形５丁目１－１

営業者　　白岩物産（しらいわぶっさん）株式会社　代表取締役　白岩（しらいわ）　正通（まさみち）

業　種　　飲食店　集団給食施設

６　原因食品

令和８年１１月１４日（土）から１６日（月）までに当該飲食店で調理された食品

参考：主な喫食メニュー

ご飯、味噌汁（えのき茸、はくさい等）、サラダバー、フルーツ（オレンジ、バナナ）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１１月２１日（土）から２２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８年１月１日～１１月２１日現在	４件	４４人	０人
令和７年　同時期	１２件	１０７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
内　線　　３２９１１