

食中毒の発生について

横浜市内において、腸管出血性大腸菌^{オー} O157 による食中毒が発生したため、横浜市保健所は令和7年8月15日（金）18時43分に、原因施設に対し営業の禁止処分を行いましたのでお知らせします。
患者の症状はいずれも軽く、既に回復しています。

1 経過

- 7月31日（木） 緑区内医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出（患者①）
保健所が直ちに調査を開始
- 8月6日（水） 東京都から腸管出血性大腸菌感染症発生届に係る横浜市内飲食店の調査依頼（患者②）
患者①、患者②が同一飲食店を利用していることが判明
- 8月15日（金） 患者①、患者②の腸管出血性大腸菌^{オー} O157 の遺伝子パターンが一致

2 調査の状況

- (1) 患者2人の共通食は当該施設に限られ、他に共通の感染経路はありませんでした。
- (2) 患者の症状及び潜伏期間は、腸管出血性大腸菌^{オー} O157 の特徴と一致していました。
- (3) 患者2人から検出された腸管出血性大腸菌^{オー} O157 の遺伝子パターンが一致しました。

3 当該施設の利用者数及び患者の状況

喫食日時	7月15日（火）（患者①）及び7月16日（水）（患者②）
施設利用者数	7月15日（火）：5組9人、7月16日（水）：6組17人
発症日時	7月19日（土）早朝（患者②） 7月24日（木）9時（患者①）
症状	腹痛、下痢、発熱等
患者数	【8月15日（金）17時現在（調査中）】 患者数 2人（30歳代） 内訳 女 1人（患者①） 男 1人（患者②） （既に体調は回復しています。）

4 原因と措置

原因食品	令和7年7月15日（火）及び7月16日（水）に原因施設で提供された食事※
病因物質	腸管出血性大腸菌 ^{オー} O157
原因施設	営業者：海老澤 治仁 ^{えびさわ はるひと} 所在地：神奈川県横浜市緑区台村町283 名称：ホルモン焼肉 ひょうたん 業種：飲食店営業
措置	調査を行った横浜市保健所では、当該施設に対し、8月15日（金）18時43分に営業の禁止処分を行いました。 なお、当該施設は8月15日（金）から営業を自粛しています。

【※患者グループの提供メニュー】

ウマカルビ、豚カルビ、ロース、ネギニラタン、ネギ塩タン、ハラミ、トロホルモン、テッチャン、マルチョウ、白もつ、ギアラ、上ミノ、焼きニンニク、キャベツ、玉ねぎ、ニンジン、ピーマン、長ネギ、牛すじ煮込み、ユッケジャンクッパ、ライス、梅キュー、ポテトフライ、チョレギサラダ、野菜サラダ 和風、飲み物等

5 検査状況（市衛生研究所等で実施）

検体	検体数	腸管出血性大腸菌 ^{オー} O157 の検査結果
患者の検便	2 検体	検出
患者の同行者の検便	1 検体	不検出
従業員の検便	8 検体	不検出
食材（参考品）	10 検体（ハラミ等）	不検出
ふきとり	10 検体	不検出

6 呼びかけ

当該施設を利用した後に消化器症状（腹痛、下痢、血便等）がある方は、医療機関を受診してください。また、最寄りの区福祉保健センター生活衛生課又は横浜市保健所感染症・食中毒緊急通報ダイヤルにお申し出ください。

【各区の福祉保健センター生活衛生課】 平日（8時45分から17時）

次の URL を御参照いただき、「各区の福祉保健センター生活衛生課（食品衛生担当・医務薬務担当）」に御連絡ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/hokenjo/gyomu/ku.html#syokuhin>

【横浜市保健所感染症・食中毒緊急通報ダイヤル】 上記以外の時間帯（夜間・休日）

以下の「横浜市保健所 感染症・食中毒緊急通報ダイヤル」にご連絡ください。

横浜市保健所 感染症・食中毒緊急通報ダイヤル 電話：045-664-7293
※ オペレーターが受付し、内容に応じて担当職員からご連絡させていただきます。

【参考】

- 市内医療機関からの腸管出血性大腸菌感染症届出件数

期 間	届出件数
令和7年1月1日～8月13日	80 件
去年同期（令和6年1月～8月）	53 件

（令和6年 合計102件）

- 横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含む。）

期 間	件 数	患 者 数	死 者 数
令和7年1月1日～8月15日	24 件	177 人	0 人
去年同期（令和6年1月～8月）	26 件	320 人	0 人

（令和6年 合計37件400人）

お問合せ先		
横浜市保健所健康安全課長	竹澤 智湖	Tel 045-671-2442
緑福祉保健センター生活衛生課長	川崎 俊明	Tel 045-930-2364

腸管出血性大腸菌感染症について

大腸菌は、家畜や人の腸内に存在し、そのほとんどは無害ですが、人に下痢などを起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。その中にはベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）などをおこす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌には、「O157」の他、「O26」や「O111」などが知られています。

加熱が不十分な食事の摂取や、ふん便との接触等により感染しますが、患者の近くにいることで空気や飛沫を介して感染することはありません。

1 特徴

- ・感染力が強く、施設や家庭等でも感染が拡大しやすい。
- ・子どもや高齢者がかかりやすく、重症化しやすい。
- ・潜伏期間が長い（2～14日、平均で3～5日）。
- ・熱に弱い（75℃1分の加熱で死滅する。）。

2 主な症状

多くの場合、おおよそ3～5日の潜伏期間をおいて、頻回な水様便などの症状が現れる。さらに激しい腹痛を伴い、血便となることがある（全く症状がない場合や、軽い腹痛・下痢のみで終わることもある。）。

※このような症状のある場合には、自己判断で下痢止めを飲まないで、直ちに医師の診察・指示を受けてください。

3 感染経路



菌が付着した食べ物や飲み物（肉、魚、生野菜など）の摂取



汚染された井戸水やプールの水などの摂取



共用部分などの汚染箇所や排せつ物などの汚染物に触れる



感染した動物に触れる（牛などの反すう動物が多い）

4 感染対策

手洗い・手指消毒

- ・排泄物に触れた後は石けんで手を洗い、アルコール消毒をする。
- ・汚染された物に触れた後は手を洗う。



消毒

- ・共用部分（水道の蛇口やドアの取っ手など）は定期的に消毒する。
- ・他人等の排泄物を処理する際は手袋を装着した上で処理し、汚染箇所を消毒する。

適切な調理

- ・食品はよく洗い、十分加熱する。
- ・調理器具は、使用したら洗剤で洗い、熱湯や台所用消毒剤で消毒する。
- ・食肉は中心部まで75℃1分以上加熱する。
- ・汚染されている可能性のある水は飲まない。
- ・焼肉やバーベキュー等、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分加熱し、生焼けのまま食べないようにする。

相談

- ・自己判断で下痢止め等を飲まずに医療機関に相談する。



5 保健所対応

腸管出血性大腸菌感染症は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」で、患者・感染者を診察した医師は、最寄りの保健所に届け出る義務があります。届出を受けた保健所は、感染拡大防止の指導を進めるとともに原因等の調査を行います。