

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-} O157による食中毒が発生したため、横浜市保健所は令和8年4月30日（木）18時3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

- 4月13日（月） 川崎市内医療機関から、患者の腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出
保健所が患者の飲食店の利用状況を調査開始
- 4月22日（水） 患者調査の結果、従前から調査していた他都市の患者と同一施設の利用があったことが判明
- 4月30日（木） 患者2人の腸管出血性大腸菌^{オ-} O157の遺伝子パターンが一致

2 食中毒事件としての判断理由

- 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。
- 患者の症状及び潜伏期間は、腸管出血性大腸菌^{オ-} O157の特徴と一致していました。
- 患者2人から検出された腸管出血性大腸菌^{オ-} 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	3月15日（日）及び3月20日（金）
施設利用者数	3月15日（日）：60組118人、3月20日（金）：60組118人
初発日時及び潜伏期間	3月19日（木）17時、潜伏期間98～109時間
症状	腹痛、水様性下痢、血便、軟便等
患者数	【4月30日（木）18時現在（調査中）】 患者数 2人（20歳代 女性 軽症）

4 原因と措置

原因食品	令和8年3月15日（日）及び3月20日（金）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-} O157
原因施設	名称：花より、ハンバーグ。 所在地：横浜市神奈川区鶴屋町2-16-4エフテムビルNo.1 2F 業種：飲食店営業 営業者：ミートラボ株式会社 代表取締役 青野 博志
措置	当該施設に対し、4月30日（木）18時3分に営業の禁止処分を行いました。

【※患者への提供メニュー】

花よりハンバーグSサイズ セットメニュー（ご飯、スープ、サラダ、ソフトクリーム）等
ハンバーグは、客が自席で自ら加熱する方式で提供

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 ^{O157} の検査結果
患者の検便	2 検体	検出
従業員の検便	8 検体	不検出
食材（参考品）	6 検体（ミンチ肉等）	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。また、別添のとおり、腸管出血性大腸菌の予防には、食肉を中心部まで75℃で1分以上加熱するなどの対策が有効です。

【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-iryu-fukushi/kenko-iryu/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8年1月1日～4月28日	15件	
昨年同期（令和7年1月～4月）	15件	（令和7年 合計188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8年1月1日～4月30日	20件	296人	0人
昨年同期（令和7年1月～4月）	17件	229人	0人

（令和7年 合計38件392人）

別添資料あり

お問合せ先			
医療局	健康安全課長	竹澤	Tel 045-671-2442
神奈川区	生活衛生課長	中条	Tel 045-411-7140

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

<p>手洗い・手指消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。
<p>適切な調理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>相談</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。