

あま市内の原材料加工施設が製造した食品を原因とする 食中毒が発生しました

2025年10月10日（金）、愛知県津島保健所は、あま市内の原材料加工施設「有限会社アトラス」について、食中毒の原因となった食品を製造・出荷したと断定し、当該施設に対し営業禁止を命じました。患者は、2025年9月24日（水）から29日（月）の期間に、複数の飲食店において、当該施設が製造した「大根おろし」を含む食品を喫食した259名で、重症者はおらず、全員が快方に向かっています。

なお、当該施設が製造した「大根おろし」は、一般消費者向けの販売はありません。

【探知】

2025年9月29日（月）午前9時頃、愛知県衣浦東部保健所宛てに、「9月26日に安城市内の飲食店を利用した者が複数名、嘔吐や発熱等の症状を呈している。」旨の連絡がありました。また、同日以降、県所管の複数の保健所及び他自治体の保健所に対して、当該店舗の営業者（有限会社坊'S）が経営する複数店舗の利用者から、同様の症状に関する申し出が寄せられました。

さらに、別の営業者（株式会社あみやき亭）が展開する複数店舗の利用者からも同様の申し出が相次いだことから、食中毒が広域的に発生している可能性がある判断し、東海北陸広域連携協議会*を通じて、厚生労働省、東海北陸厚生局及び石川県・富山県・岐阜県・愛知県・静岡県・三重県内の保健所を有する自治体（県、政令指定都市及び中核市）が連携して調査を行いました。

なお、今回の調査は、患者が発生した飲食店及び営業者の協力のもとで行われました。

* 東海北陸広域連携協議会

広域的な食中毒事案に対する対処等を目的に整備されている、国及び県、保健所を設置する市の食品衛生に関する関係者の連携協力体制

【調査結果】

- 「有限会社アトラス」が製造した「大根おろし」を含む食品を喫食した259名が食中毒様症状を呈していました。
- 患者の共通食は、当該施設が製造した「大根おろし」のみであり、発症状況も類似していました。
- 患者（113名）の便からノロウイルスが検出されました。
- 医師から、食中毒の届出がありました。
- これらのことから、津島保健所は当該施設を原因施設とする食中毒と断定しました。

9月29日（月）の飲食店利用者の発症を最後に、当該食品に起因すると認められる食中毒患者は発生しておりません。患者の発生した飲食店及び営業者への取材については、十分なご配慮をお願いします。

発 症 者	発 症 日	9 月 25 日（木） から 9 月 30 日（火） まで									
	症 状	嘔気、嘔吐、下痢、発熱等									
	発 症 者 数	259 名 （内訳）									
			10 歳 未 満	10 代	20 代	30 代	40 代	50 代	60 歳 以 上	不明	計
		男性	0	4	55	39	50	25	11	2	186
		女性	2	2	29	16	14	7	2	1	73
原因食品	大根おろし										
主 な メニュー	揚げ出し豆腐、出し巻き玉子等										
病因物質	ノロウイルス										
原因施設	所 在 地	愛知県あま市上萱津 ^{かみかやづせにがみ} 銭神 3 1 - 2									
	屋 号	有限会社アトラス									
	営 業 者	有限会社アトラス 代表取締役 ^{わたなべ} 渡邊 ^{さとし} 哲									
	営業の種類	その他の食料品製造・加工業									
措 置	営業の禁止（再発防止策が講じられたことを確認し、2025 年 10 月 11 日（土）に解除済）										
検便検査	患者便 116 件（113 件からノロウイルス検出） 原因施設従事者便 37 件（ノロウイルス陰性）										

*2025 年 10 月 14 日（火）現在の本県における食中毒発生状況
 （本件含む。愛知県以外の発生状況については 2025 年 10 月 14 日（火）午前 9 時時点のもの。）

		本年(2025 年 1 月 1 日～10 月 14 日)			昨年同期		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
愛知県全体		32	1,561	0	35	579	0
内 訳 (所管別)	愛知県	10	659	0	16	145	0
	名古屋市	16	357	0	16	330	0
	豊橋市	3	21	0	1	27	0
	岡崎市	0	0	0	1	6	0
	一宮市	1	511	0	0	0	0
	豊田市	2	13	0	1	71	0

ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！

ノロウイルス食中毒は冬季を中心に多発する傾向がありますが、年間を通じて発生するおそれがあります。

次のことに注意して、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

《ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイント》

① 食品対策

二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は食品の中心部で **85～90℃、90 秒以上の加熱調理**をしましょう。

② 衛生管理

調理器具の使用後は、**次亜塩素酸ナトリウム**（塩素系漂白剤）や**熱湯で消毒**しましょう。また、調理等従事者の健康状態を確認し、体調不良者は食品の調理等に従事しないようにしましょう。

③ 手洗い

ノロウイルスは、**人から人へと感染**するため、手洗いが非常に重要です。**調理の前後、食事の前、トイレやおむつ交換の後**などは、必ずせっけんで手をよく洗いましょう。

④ 汚物処理

患者の汚物（嘔吐物、糞便）はウイルスを多量に含んでいます。汚物を処理する際は、前掛けや手袋を装着の上、消毒液等を用いて、**汚染を広げない**ことが重要です。