大府市内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生しました

本日、知多保健所は、大府市内の飲食店「ほろ酔い酒房　わたらせ川」を、食中毒の原因施設と断定し、「ほろ酔い酒房　わたらせ川」（以下「原因施設」という。）に対し営業禁止を命じました。

患者は、原因施設が調理した食品を、原因施設で喫食した２グループ２名及び原因施設から食品を仕入れた飲食店（以下「飲食店Ａ」という。）で喫食した１グループ８名です。

全員が快方に向かっており、入院患者はいません。

【探知】

2026年４月27日（月）午後５時30分頃、飲食店Ａを利用したグループの代表者から知多保健所に、「４月24日（金）に飲食店Ａを利用した複数名が体調不良となっている。」旨の連絡がありました。その後、知多保健所が調査をする過程において、飲食店Ａの仕入れ先である原因施設を４月24日（金）に利用した者にも体調不良者がいることが判明しました。

【知多保健所による調査結果】（2026年５月１日（金）午後３時現在）

○原因施設が調理したポテトサラダを、原因施設で喫食した２グループ２名のうち２名及び飲食店Ａで喫食した１グループ13名のうち８名、計10名が食中毒様症状を呈していました。
○患者の共通食は原因施設が調理したポテトサラダのみであり、発症状況も類似していました。
○原因施設及び飲食店Ａで、他にポテトサラダを喫食した利用客はいませんでした。
○患者（10名）及び原因施設の調理従事者（１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。
○以上のことから、知多保健所は、「ほろ酔い酒房　わたらせ川」を食中毒原因施設と断定しました。

発症者	発症日時	４月25日（土）午後８時から26日（日）午後６時まで
	症状	下痢、嘔気、嘔吐等
	発症者数	３グループ10名　（内訳）男性３名：35歳～56歳 女性７名：28歳～56歳
原因食品	４月24日（金）に調理されたポテトサラダ	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	所在地	大府市柊山町２－４３１
	屋号	ほろ酔い酒房　わたらせ川
	営業者	岡本　ふさ子
	営業の種類	飲食店営業
措置	営業の禁止（再発防止策が講じられた後に解除）	
検査関係	検便	患者　10件（10件からノロウイルス検出、食中毒起因菌　検査中） 調理従事者　１件（１件からノロウイルス検出、食中毒起因菌　検査中）
	その他	施設の拭き取り検体11件（食中毒起因菌　検査中）

＊2026年５月１日（金）現在の本県における食中毒発生状況（本件含む。）

		本年（2026年１月１日～5月１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		15	181	0	16	1,435	0
内　訳（所管別）	愛知県	5	97	0	7	368	0
	名古屋市	4	39	0	6	270	0
	豊橋市	1	20	0	1	16	0
	岡崎市	4	16	0	0	0	0
	一宮市	1	9	0	1	769	0
	豊田市	0	0	0	1	12	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**

二枚貝など、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。