

稲沢市内の集団給食施設を原因施設とする食中毒が発生しました

本日、清須保健所は、株式会社みのり食材が運営する稲沢市内の集団給食施設「あいちけいせい愛知啓成こうとうがっこう しんわりょう高等学校 真和寮」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し営業禁止を命じました。なお、当該集団給食施設は、株式会社みのり食材が愛知啓成高等学校を運営する学校法人から委託を受けて給食を提供している施設です。

患者は、当該施設が提供した食品を喫食した11名で、全員が快方に向かっています。なお、重症の患者はいません。

【探知】

2026年3月12日（木）午前9時30分頃、清須保健所管内の医療機関から清須保健所に、「高等学校の学生寮の生徒が複数名体調不良となっている。」旨の連絡がありました。

【清須保健所による調査結果】（2026年3月14日（土）現在）

- 当該施設が提供した食品を喫食した1グループ11名が食中毒様症状（下痢、腹痛、嘔気、倦怠感、嘔吐等）を呈していました。
- 患者はいずれも当該施設が提供した食品を喫食しており、症状や発症時間も類似していました。
- 患者（4名）及び調理従事者（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、清須保健所は本事例を、当該施設を原因施設とする食中毒と断定しました。

発症者	発症日時	3月11日（水）午後11時から 3月12日（木）午前7時30分まで
	症状	下痢、腹痛、嘔気、倦怠感、嘔吐等
	発症者数	1グループ11名（内訳）男性11名：16歳、17歳
原因食品	当該施設で提供された食事	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	所在地	稲沢市西町1丁目11-3
	屋号	愛知啓成高等学校 真和寮
	営業者	株式会社 みのり食材 代表取締役 倉内 明美
	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	患者便 7件（4件からノロウイルス検出、 食中毒起因菌 検査中） 調理従事者便 6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 10件（食中毒起因菌 検査中）

*2026年3月14日（土）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～3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		9	86	0	13	1,391	0
内 訳 (所管別)	愛知県	3	40	0	4	324	0
	名古屋市	2	25	0	6	270	0
	豊橋市	0	0	0	1	16	0
	岡崎市	3	12	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。