

# 愛知県内の施設で製造した 大根おろしによる 広域ノロウイルス食中毒

～探知から断定までの経緯を中心に～



手洗犬'ゴッシー

愛知県保健医療局生活衛生部生活衛生課

2026年3月25日（水）  
厚生科学審議会食品衛生監視部会

# 事件概要

## 1. 発生日時

- 2025年9月25日（初発）

## 2. 喫食者数

- 259名

## 3. 患者数

- 218名  
（嘔気、嘔吐、下痢、発熱等）

## 4. 病因物質

- ノロウイルス GⅡ  
（患者便 96/101件から検出）

## 5. 原因施設・原因食品

- 原材料加工施設 A が製造した  
大根おろし

## 6. 患者発生施設

- 営業者 B が経営する系列12店舗  
及び  
営業者 C が経営する系列10店舗

## 7. 行政処分

- 10月10日に管轄保健所が A に  
営業禁止命令（11日解除）

# 探知

- 2025年9月29日(月)午前9時ごろ

飲食店利用者から愛知県衣浦東部保健所に連絡が入る

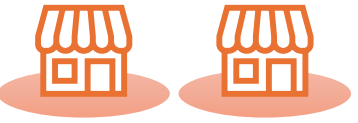
「9月26日に、県内の飲食店（B系列）を利用した複数名が、嘔吐や発熱等の症状を呈している。」

9月29日  
探知

# 2系列複数店舗で食中毒疑い

## ● 愛知県

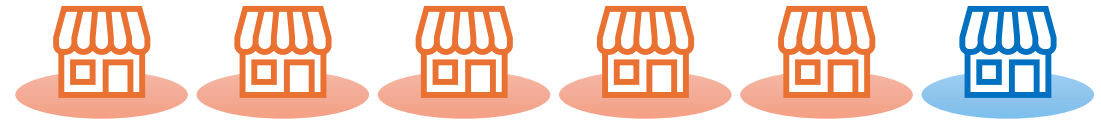
■ 管内の **B系列2店舗** の食中毒疑い事例を探知 (利用日9月25日)



## ● 自治体X

■ 管内の **B系列5店舗** で食中毒疑い事例を探知 (利用日9月24日~27日)

■ 愛知県瀬戸保健所が自治体X管内の **C系列1店舗** の有症者を探知 (利用日9月27日)



## ● 自治体Y

■ 管内の **C系列1店舗** の食中毒疑い事例を探知 (利用日9月25日)

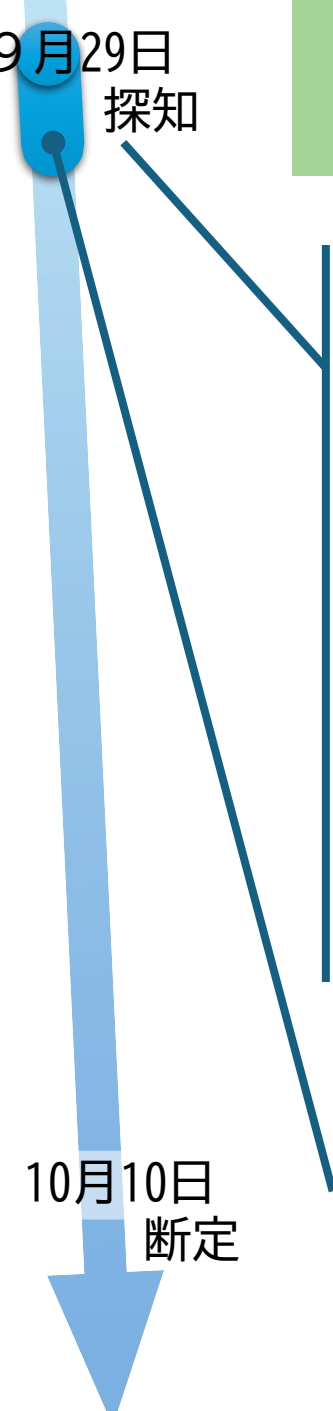


## ● 自治体Z

■ 管内の **B系列1店舗** の食中毒疑い事例を探知 (利用日9月26日)



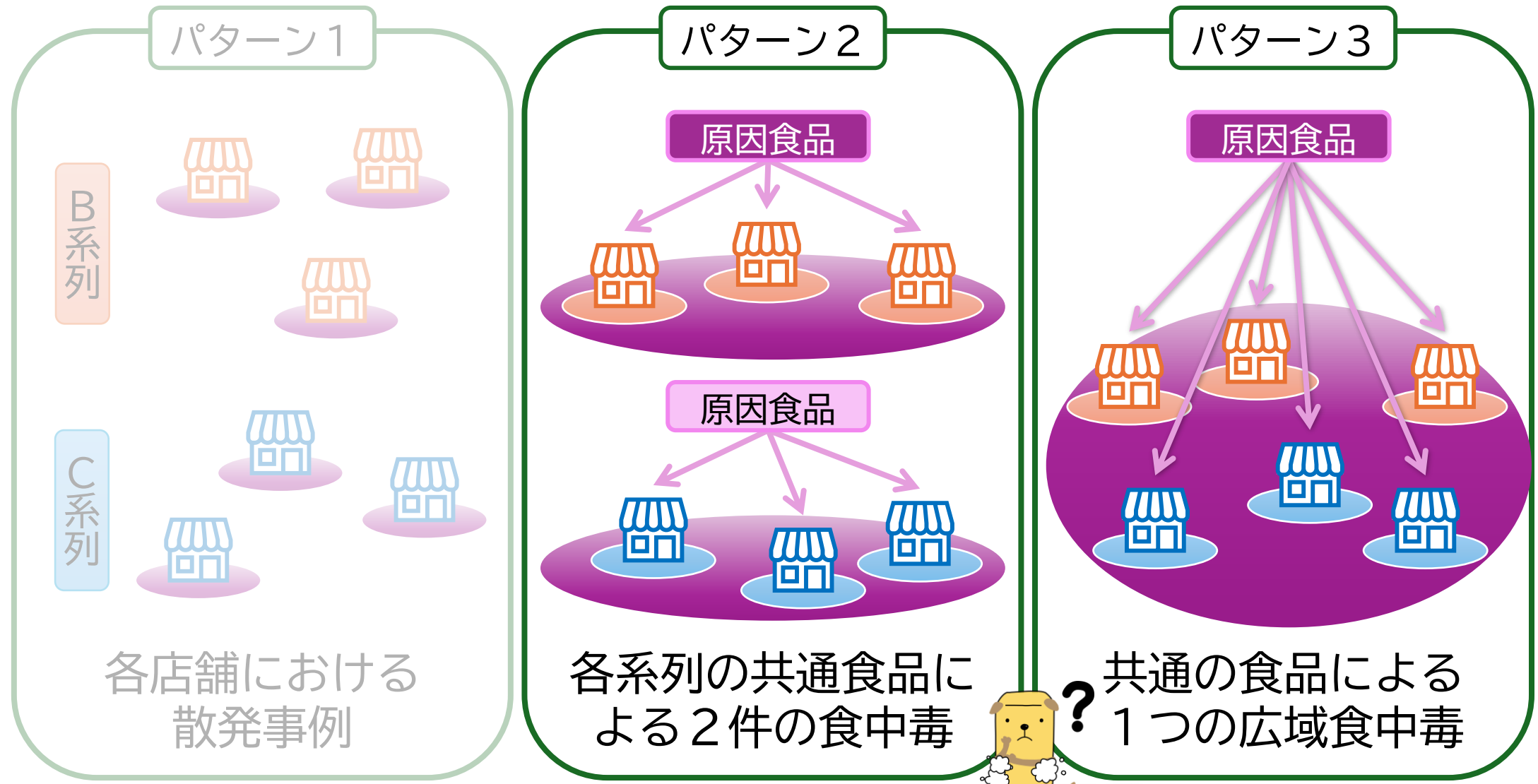
10月10日  
断定



9月29日  
探知  
9月30日

# 広域食中毒か？

10月10日  
断定



9月29日  
探知  
9月30日

# 共通の仕入れ食品が原因か？

- 各自治体におけるきめ細かい疫学調査
  - 患者調査、施設調査に加え、**食品の仕入先・製造者**を調査
- 自治体Xが**B系列仲卸①**を調査
  - B系列店舗の共通メニューの仕入先
  - ハマグリ、ポテトサラダ、温泉卵、どて煮、だし巻き玉子
  - 卸売先は300店舗程度あるが、B系列店舗以外からの同様苦情はない
  - C系列店舗には卸していない
- 愛知県春日井保健所が管内の**C本社**を調査

10月10日  
断定

9月29日  
探知  
9月30日

# 病因物質はノロウイルス (愛知県検便結果)

- **B系列** 5店舗 (自治体×管内の店舗含む) の患者検便にてノロウイルス GⅡを検出
- **B系列** 2店舗の検査ができた従事者からは不検出
- **C系列** 3店舗の患者からもノロウイルス GⅡを検出
- **B系列**の新たな1店舗の患者からノロウイルス GⅡ検出
- **B系列**の従事者からは引き続き不検出



患者から高率でノロウイルスが検出されるも  
店舗の従事者からは (この時点では) 検出されない



10月10日  
断定

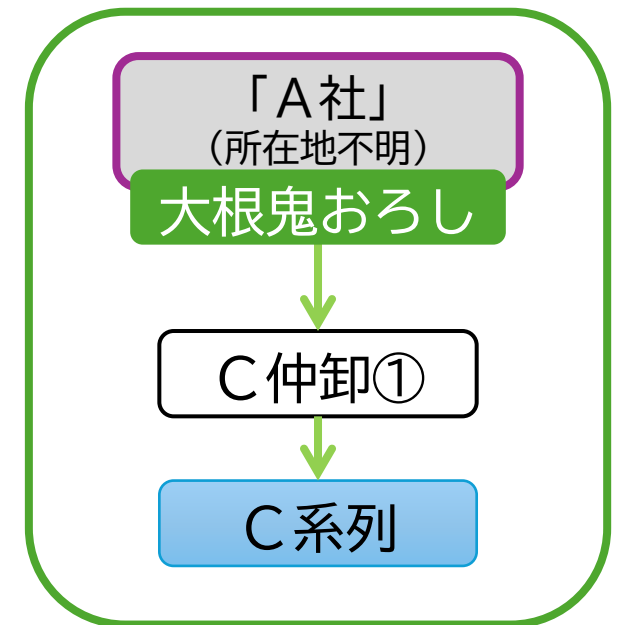
9月29日  
探知

## 2系列に共通の食材はあるか？

- 非加熱で喫食する食材を中心に仕入先・製造者を調査
- 喫食メニュー調査 → 大根おろし？ 刻みネギ？ それ以外？
- C系列の「大根鬼おろし」が「A社」製造と判明
  - 施設名のみ記載であり、どこの「A社」なのかは不明
  - 検索をすると愛知県管轄の加工業者か？



(自治体XがC系列店舗で撮影)



10月10日  
断定

# 自治体Xによる行政処分

9月29日  
探知

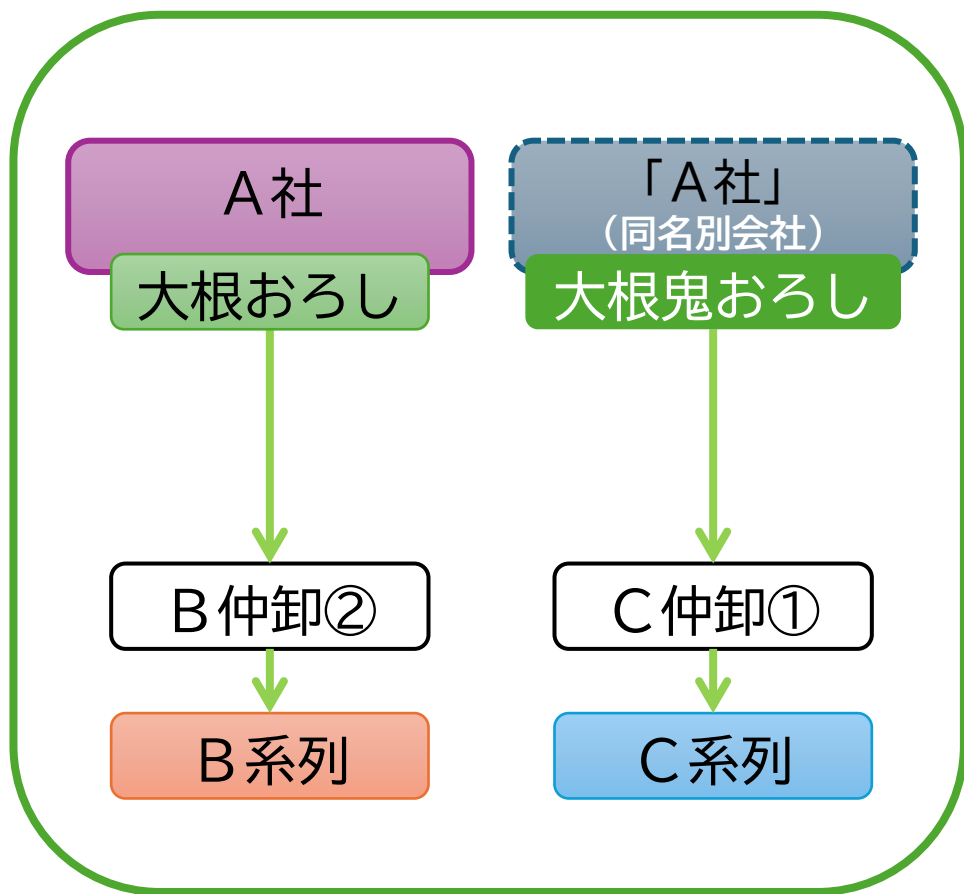
10月2日

- 自治体XがB系列の1店舗について営業禁止の行政処分
  - 従事者からノロウイルス GⅡが検出され、被害拡大防止のため

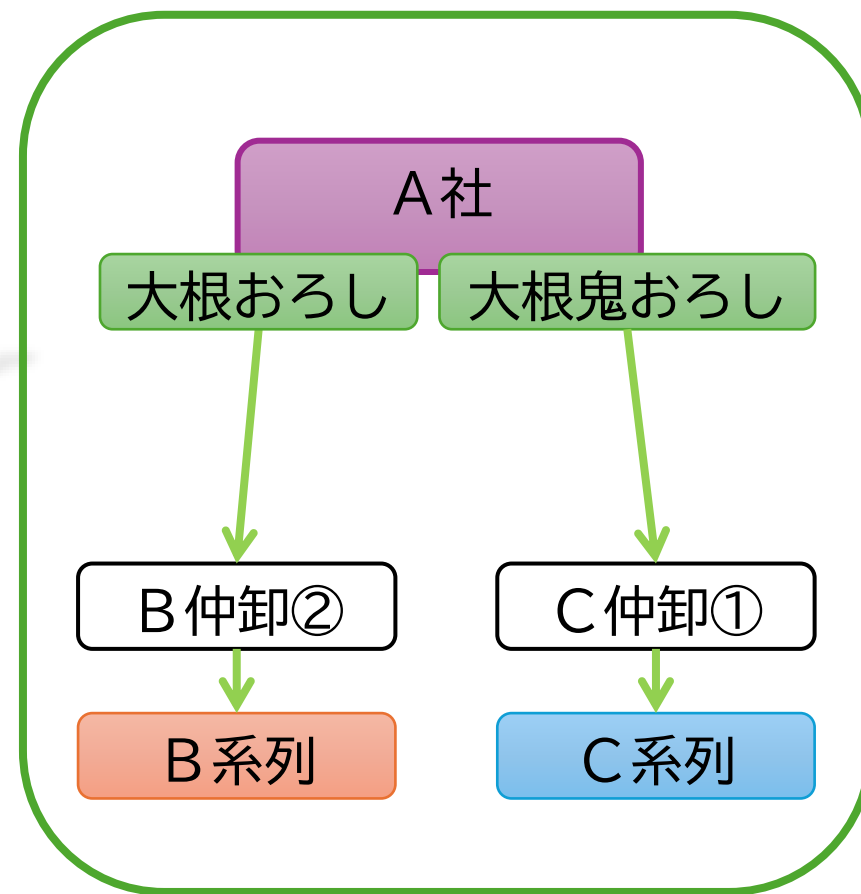
10月10日  
断定

# 大根(鬼)おろしは共通の仕入れ食材か？

- 自治体XがB系列仲卸②を調査し、**B系列の「大根おろし」が愛知県管轄のA社製造のものであると判明**（伝票にて確認）



or



10月10日 断定

# 広域連携協議会（1回目）①

- 自治体Zが厚生労働省に働きかけ、web会議が開催された
- 各自治体から有症事例の発生状況について報告

## ■ 愛知県

- B系列3店舗
- C系列1店舗

## ■ 自治体X

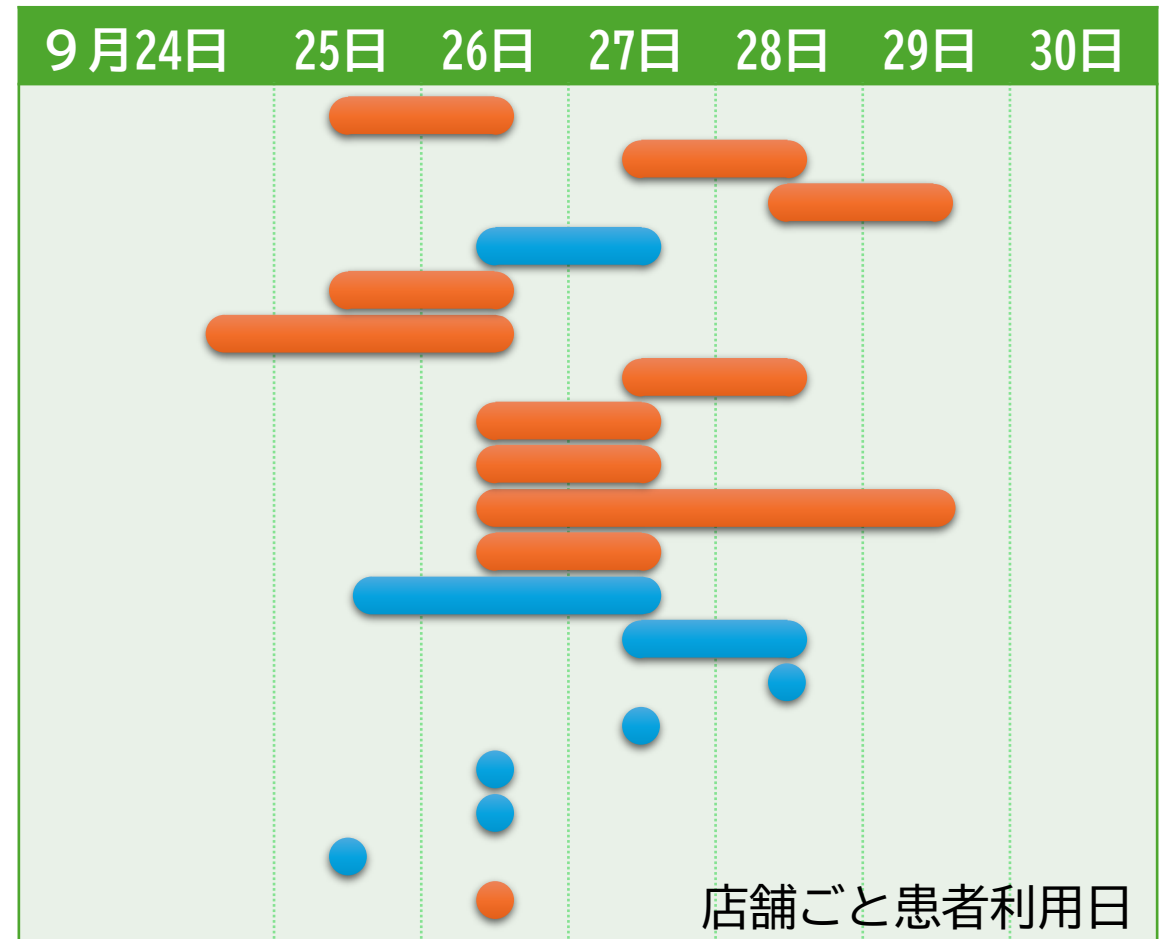
- B系列7店舗
- C系列6店舗

## ■ 自治体Y

- C系列1店舗

## ■ 自治体Z

- B系列1店舗



店舗ごと患者利用日

9月29日  
探知

10月3日

10月10日  
断定

# 広域連携協議会（1回目）②

- A社製造の大根おろしが原因食品である可能性について共有
- 9月29日の利用者を最後に発生が止まっていることを確認
  - 厚生労働省から、患者発生の拡大の恐れがなく、行政処分の判断が困難な場合には、必ずしも営業禁止等の措置に限らず、自粛要請等の余地もあるとの助言
- 検出されたノロウイルスGⅡについて（愛知県衛生研究所）
  - B系列8店舗、C系列3店舗の患者から検出されたウイルスはいずれも遺伝子型GⅡ.17[P17]であり、解析した範囲において遺伝子配列が完全に一致している
- 大根おろし以外が原因である可能性を含め、調査を継続することを申し合わせ

9月29日  
探知

10月3日

10月10日  
断定

# 原材料加工施設 A への立入

- 従事者数：約40人
- 主として取り扱う食品
  - ジャガイモ、玉ねぎ、長ネギ、人参、大根等小ロット多種類製造。  
加熱用及び生食用（大根人参ツマ、大根おろし等）
- 大根(鬼)おろしを、仲卸を介して B、C 系列に出荷
- 大根(鬼)おろしは機械ですりおろした後、手作業で袋詰め
  - 消費期限：D+3
  - すりおろし機の刃を付け替えるのみで製造工程は同じ
  - 手袋は着用されていたものの、衛生管理に不備
- 原因となったことが疑われる製造日の残品は確保できず
- 10月6日から従業員検便開始

9月29日  
探知

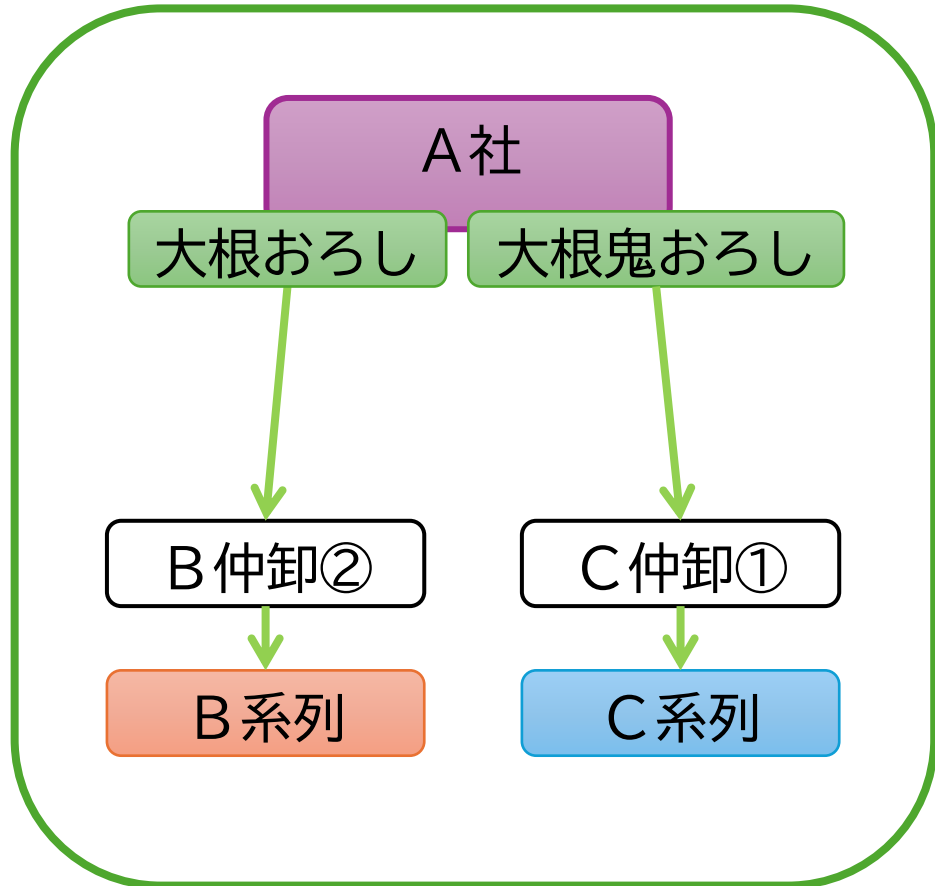
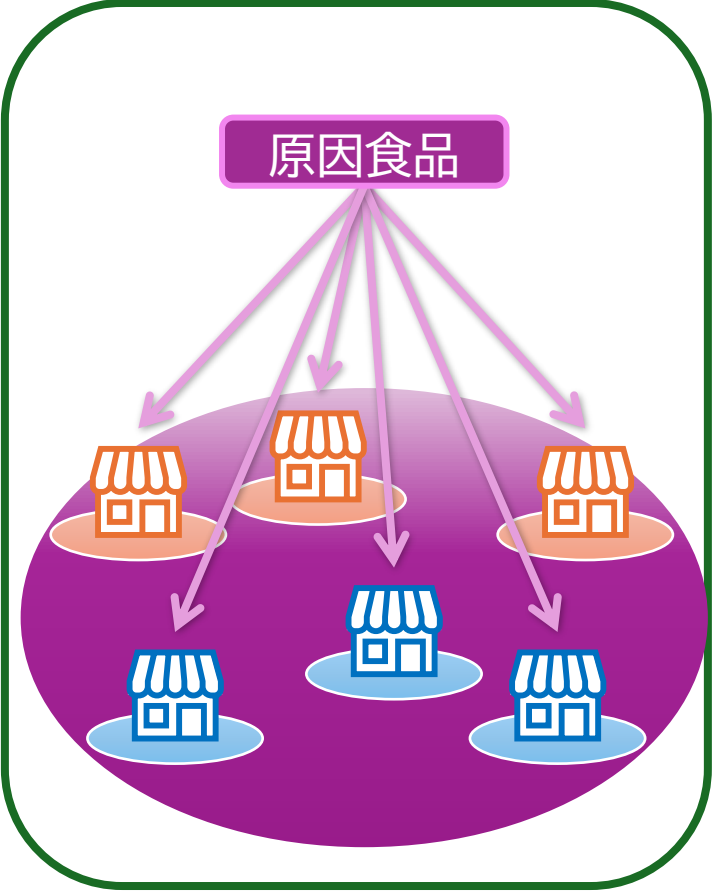
10月3日

10月10日  
断定

# A社製の大根(鬼)おろしは原因食品となり得る

9月29日  
探知

10月3日



10月10日  
断定



他に可能性のある食材はないのか？



9月29日  
探知

# 他に可能性のある食材はないのか？

- 愛知県春日井保健所がC本社からメニューデータ、仕入先の情報等入手、解析

10月3日

有症者が発生した8グループに提供されたメニュー（一部改変）

店舗/ コース	C 1 /a	C 1 /b	C 2	C 3	C 4 /a	C 4 /b	C 5	C 6
メニュー	枝豆	枝豆	枝豆	枝豆	味噌きゅうり	枝豆	枝豆	枝豆
	チーズポテサラ	だし巻き玉子	チーズポテサラ	チーズポテサラ	だし巻き玉子	だし巻き玉子	だし巻き玉子	だし巻き玉子
	つまみキャベツ	冷奴	つまみキャベツ	つまみキャベツ	さくらユッケ	さくらユッケ	鶏もも炙り	さくらユッケ
	ポテトフライ	ポテトフライ	ポテトフライ	ポテトフライ	チーズフライ	ポテトフライ	ポテトフライ	ポテトフライ
	揚げ出し豆腐	味噌カツ	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐
	エビカツ	手羽先揚げ	エビカツ	エビカツ	もやし和え	鶏もも串	手羽先揚げ	もやし和え
	鶏もも串	鶏もも串	鶏もも串	鶏もも串	鶏もも串	蒸し鶏サラダ	鶏もも串	鶏もも串
	五目釜飯	エビマヨ	五目釜飯	五目釜飯	ステーキ串	チキン南蛮	やさい天	やさい天
	デザートアイス	ピクルス	アイス盛合わせ	デザートアイス	お茶づけ	かクリームコック	どて煮	五目釜飯
		うなぎ釜飯			デザートアイス	カニ釜飯	お茶づけ	どて煮
		デザートアイス				うなぎ釜飯		きゅうり漬け
						アイス盛合わせ		

10月10日  
断定

9月29日  
探知

# 他に候補となる食材はないのか？

## ●メニューを食材単位で分解

メニュー	食材							
枝豆	冷凍枝豆							
チーズポテサラ	焦がしチーズ	ポテトサラダ	ゆで卵	サニーレタス				
つまみキャベツ	キャベツ	浅漬けのもと	ごま					
ポテトフライ	冷凍ポテトフライ	ケチャップ	牛脂					
揚げ出し豆腐	木綿豆腐	片栗粉	大根鬼おろし	ネギスライス	おろししょうが	きざみのり	かつお節	めんつゆ
エビカツ	冷凍エビカツ							
鶏もも串	冷凍もも串	手羽先のたれ	やきとりタレ	ステーキパイス				
五目釜飯	鶏肉	釜飯野菜ミックス	米	鶏だし	大根漬	ネギスライス	きざみのり	わさび
デザートアイス	バニアイス	ウエハース						
うなぎ釜飯	真空うなぎ	釜飯野菜ミックス	米	鶏だし	きゅうり漬	ネギスライス	きざみのり	わさび
デザートアイス	バニアイス	ウエハース						
アイス盛合わせ	バニアイス	抹茶アイス	生クリーム					

10月3日

10月10日  
断定



患者グループに提供された共通の食材を洗い出す

9月29日  
探知

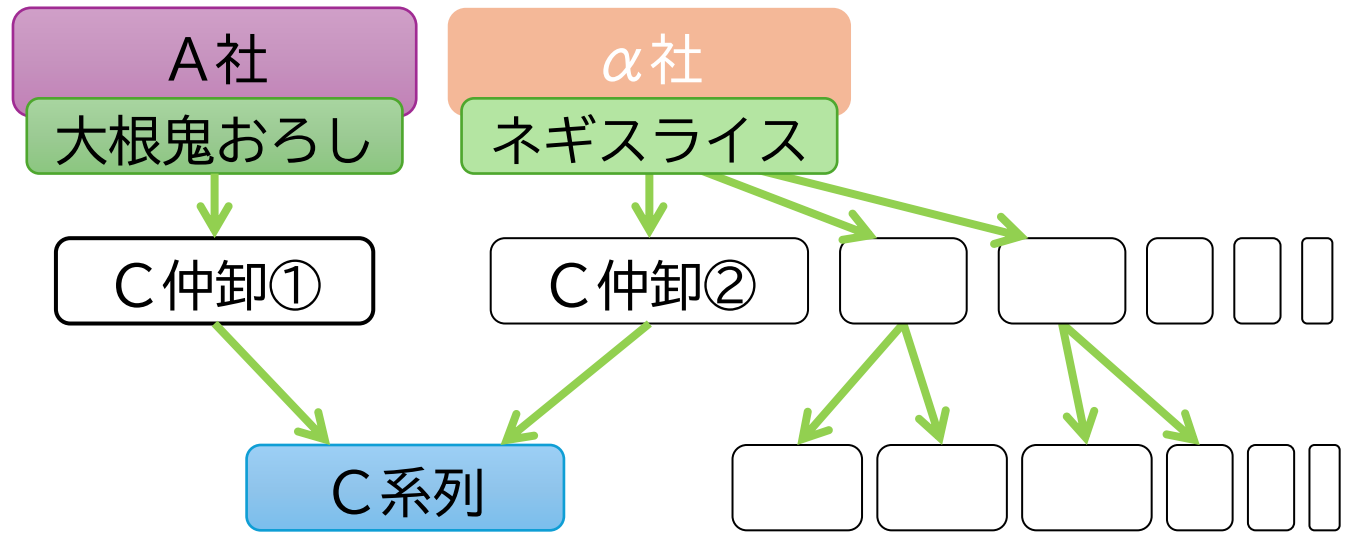
# C系列では大根鬼おろしが最有力候補

- 大根鬼おろし
- ネギスライス
- ごま
- きざみのり
- かつお節
- 手羽先のたれ
- 冷凍もも串
- やきとりタレ
- ステーキスパイス
- 米
- わさび

10月6日

- 大根鬼おろしを含む11食材が共通
- 消費期限が短く、非加熱で喫食する食材
  - 大根鬼おろし (A社製造)
  - ネギスライス (α社製造。出荷先多い)

10月10日  
断定



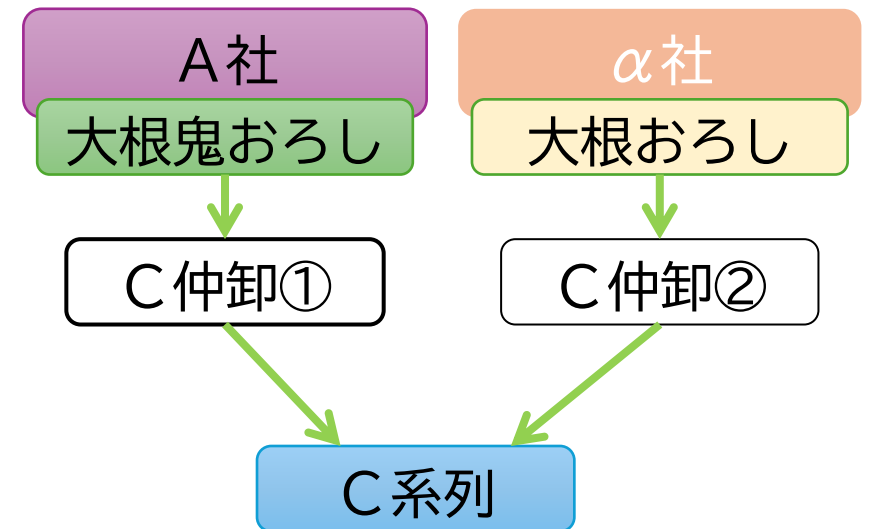
9月29日  
探知

# 真に「大根鬼おろし」が含まれるメニューは？

- C系列店舗では、「出し巻き玉子」と「揚げ出し豆腐」には「大根鬼おろし」ではなく「大根おろし」を使用することになっていた
- しかし各店舗の判断によって「大根鬼おろし」を使用していたことが判明

10月6日

店舗	出し巻き玉子	揚げ出し豆腐	ステーキ串等
C1	大根鬼おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C2	大根おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C3	大根おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C4	大根鬼おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C5	大根鬼おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C6	大根鬼おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C7	大根鬼おろし	大根鬼おろし	大根鬼おろし
C8	大根おろし	大根おろし	大根鬼おろし
(マニュアル)	大根おろし	大根おろし	大根鬼おろし



10月10日  
断定

9月29日  
探知

# 喫食と発症の相関は？（C系列店舗）

- **A社製大根鬼おろし**を含むメニューの喫食と発症状況の相関を解析
  - この時点でメニューの分解と喫食調査が完了していたC系列7店舗の利用者について（n=45）

- オッズ比 11.07
- 95%信頼区間 1.77-69.26

⇒ C系列で、大根鬼おろしの喫食と発症に有意な相関が認められた

		症状	
		あり	なし
喫食	あり	31	7
	なし	2	5

10月7日

10月10日  
断定

9月29日  
探知

# B系列も大根おろしが原因か？

- **A社製大根おろし**を含むメニューの喫食と発症状況の相関を解析
  - この時点でメニューの分解と喫食調査が完了していたB系列3店舗の利用者について (n=70)

● オッズ比 7.88

● 95%信頼区間 2.43-25.52

		症状	
		あり	なし
喫食	あり	40	11
	なし	6	13

⇒ **B系列でも大根おろしの喫食と発症に有意な相関が認められた**

➡ **愛知県として断定の方針を固め、関係自治体に対して患者発生施設・発生状況の集計及び情報提供を依頼**

10月8日

10月10日  
断定

9月29日  
探知

# 広域連携協議会（3回目）

- web会議にて、A社製の大根(鬼)おろしを原因とした食中毒と断定する方針について説明
- 患者発生施設・発生状況の集計及び情報提供の依頼について説明
- 公表について調整

10月9日

10月10日  
断定

# 断定・行政処分

- 10月10日(金)付けで営業禁止命令
- 10月11日(土)付けで営業禁止解除
- 10月14日(火)に報道発表



10月10日  
断定

# A社従事者検便

- 検査実施日：10月6日～10日
  - 計37名についてノロウイルス検査実施
  - 陽性者なし
- 
- 患者の施設利用日は9月24日～29日
  - 汚染が疑われる製造日から検査まで2週間程度経過していたことから、ノロウイルスが消失していた可能性も考えられた

# 大根おろし製造工程



- 消毒：自動調整された100～150ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液の消毒槽で10分以上浸漬
  - 切断：包丁で10 cm大にカット
  - おろし：自動おろし機でおろし、ビニール袋（20Kg）に投入
  - 計量：樹脂製スコップで袋（1.0または0.5Kg）詰め、手作業により微調整
- 
- エプロン及び腕カバーを着用したまま製造場を出入りしていた
  - 非加熱摂取食材の汚染の可能性を軽視する誤った認識に基づく衛生管理
    - 作業区分に応じた適切な危害要因分析なし

# まとめ・考察

- 非加熱食材の製造工程における汚染が推察された

清潔作業に係る消毒等の措置及び再汚染防止策の重要性の再認識

- 店舗ごとの食材の使用状況や食材単位での喫食状況の解析により、原因の特定に至った
- 広域連携協議会を活用した情報共有や方針の決定が有用であった
- 一方で、他自治体や保健所との間で、調査結果・経過の共有方法についてや、行政処分や報道発表に関する調整については、難しさを感じる場面もあった

広域食中毒疑い事例が発生した際には速やかに協議会を開催し、調査方針や調査結果の集約方法等についてすり合わせる必要性

ご清聴ありがとうございました。

