

食中毒の発生について

連 絡 先

三重県医療保健部 食品安全課
 食品衛生班 担当：服部、向井、鈴木
 電話：０５９－２２４－２３４３
 令和８年１月２３日（金）１８時００分

※ ２０時００分まで待機しています

１ 概要

令和８年１月２０日（火）午後５時頃、名古屋市から食品安全課へ、「１月１７日（土）にバスツアーで志摩市内の飲食店を利用した複数の客が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈している」旨の通報がありました。

利用施設を管轄する伊勢保健所が調査したところ、１月１７日（土）に当該飲食店を利用した１グループ３４名中調査のできた２３名中１６名が同様の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、有症者に共通する食事が他にないこと、複数の有症者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで当該飲食店を営業禁止処分としました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

２ 発病状況

１）喫食者 ３４名中 有症者数 １６名（入院患者 ０名）

２）有症者の年齢構成

	～９歳	１０代	２０代	３０代	４０代	５０代	６０代	７０歳～	不明	計
男			３	２	１	４	６			１６
女										

３）有症者 最低年齢（２５歳、男性）、最高年齢（６８歳、男性）

４）主な症状 下痢（水様性２～３０回）、嘔吐（１～１０回）、
発熱（３６．９～３９．１℃）、吐き気、腹痛

５）発病日時 令和８年１月１８日（日）午後５時～１月２０日（火）午前６時

３ 原因施設

所在地 志摩市磯部町の矢３１０－１（しましいそべちょうまtoy)

屋 号 有限会社旅館橘（ゆうげんがいしやりよかんたちばな）

営業者 有限会社旅館橘（ゆうげんがいしやりよかんたちばな）

代表取締役 森本 哲行（もりもと のりゆき）

業 種 飲食店営業（旅館、ホテル）

４ 原因食事

１）令和８年１月１７日（土）に提供された昼食

２）主なメニュー：かき佃煮、かき洋風オイル漬け、パン、生かき、焼きかき、かきフライ、サラダ、かきワイン蒸し、かき南蛮漬、かきのグラタン、かきのガーリック焼き、かきの甘酢あんかけ、かきの特製味噌葱鍋、かき入り茶碗蒸し、かきめし、かき入り吸い物、漬物、フルーツ 等 ※原因食品は現在調査中です。

５ 原因物質

ノロウイルス

（参考）※令和８年１月２３日（金）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）

		本年			昨年同期			昨年 1 年間		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
三重県		1	1 6	0	1	2 0	0	1 5	3 2 6	0
内 訳	三重県	1	1 6	0	0	0	0	1 3	2 9 7	0
	四日市市	0	0	0	1	2 0	0	2	2 9	0

*ノロウイルスについては、別紙を参考にしてください。