

報道関係者 各位

ノロウイルスによる食中毒の発生について

令和7年1月21日(火)、酒田市内の業者から、業者が調理した弁当を喫食した者のうち9名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が庄内保健所にあり、調査の結果、32名についてノロウイルスによる食中毒と断定しました。

なお、現在、患者は快方に向かっています。

1 原因施設

名称 アミノ食品
所在地 酒田市緑町6-6

2 調査結果

摂食日時	令和7年1月19日(日)午後0時頃(調査中)		
摂食者数	58名(調査中)		
発生日時	令和7年1月20日(月)午前6時頃(調査中)		
患者数	4グループ32名(調査中)	性別	男性13名、女性19名(調査中)
患者年齢	10代~70代(調査中)	患者住所	山形市、寒河江市、上山市、南陽市、鶴岡市、酒田市、東田川郡(調査中)
受診者数	20名(調査中)	入院患者	0名(調査中)
症状	おう吐、発熱、下痢、腹痛(調査中)		
検査	従業員2名、患者16名の便検査を実施し、従業員2名、患者15名からノロウイルスを検出		
原因食品	1月19日及び20日に原因施設が提供した弁当(調査中) メニュー:おにぎり、きんぴらごぼう、さつまいもの煮物、ウインナー、卵焼き、ミートローフ、春巻き、ミニグラタン、漬物等		
病因物質	ノロウイルス		

3 措置

庄内保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、主な症状及び潜伏期間がノロウイルス食中毒の特徴と一致していること、従業員と患者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間(1月22日~24日)の営業停止を命じるとともに、原因の究明と衛生指導を行っています。なお、当該施設は21日から営業を自粛しています。

ノロウイルス食中毒防止のポイント

- 調理の前、トイレ後の手洗い(二度洗い)
- まな板、包丁、ふきんなどの洗浄、消毒(熱湯や塩素系消毒剤の使用)
- 食品を中心部まで十分加熱すること(中心温度85度以上、90秒以上加熱)
- おう吐、下痢などの症状があるときには調理に従事しないこと

令和7年食中毒発生状況(今回を含む)

食中毒発生状況	1件	32名(調査中)
昨年同期	0件	0名
昨年計	8件	57名

【問い合わせ】

食品安全衛生課
食品・営業衛生主幹 伊藤陽子
電話 023-630-2567

[報道監]防災くらし安心部次長 小泉篤

