

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8年2月23日（月）、東根市内の会社から、2月21日（土）に会食に参加した社員のうち6名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が村山保健所がありました。調査の結果、ノロウイルスによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、現在、患者は快方に向かっています。

### 1 原因施設

名称 しゅんみまんさい たかつき  
旬味漫彩 鷹月  
所在地 東根市一本木二丁目7-21

### 2 調査結果

摂食日	令和8年2月21日（土）及び2月22日（日）		
摂食者数	33名（2月21日27名、2月22日6名）（調査中）		
発生日時	令和8年2月23日（月）午前1時30分頃		
患者数	2グループ14名 （調査中）	性別	男性12名、女性2名（調査中）
患者年齢	20代～60代（調査中）	患者住所	東根市、寒河江市、大江町、山形市、天童市、村山市（調査中）
受診者数	9名（調査中）	入院患者	0名（調査中）
症状	嘔吐、水溶性下痢、発熱（調査中）		
検査	調理従事者5名及び患者9名の便検体を実施し、患者9名からノロウイルスを検出		
原因食品	2月21日及び2月22日に原因施設が提供したコース料理 セリ鍋、たらこと白滝の煮物、あさつき酢味噌がけ、菜の花とタケノコの姫皮のお浸し、生カキ、刺身、豚味噌焼き、サメの煮付け等		
病因物質	ノロウイルス		

### 3 措置

村山保健所では、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、利用日が異なる複数のグループの患者からノロウイルスが検出されたこと、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（2月25日～27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。

#### 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8年食中毒発生状況（今回を含む）

食中毒発生状況	1件	14名（調査中）
昨年同期	1件	78名
昨年計	5件	108名

#### 【問合せ】

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

[広報監]防災くらし安心部次長 岩瀬 一

