

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3月9日（月）、鶴岡市内の医療機関から嘔気、嘔吐症状を呈した患者1名が受診し、症状と喫食状況から食中毒を疑う旨の連絡が庄内保健所にあり、調査の結果、ノロウイルスによる食中毒と断定しました。

現在、患者に重症者はありません。

### 1 原因施設

名称 眺望の宿 観音湯  
所在地 酒田市成興野字須郷1-8

### 2 調査結果

摂食日	令和8年3月6日（金）、7日（土）、8日（日）		
摂食者数	66名（3月6日14名、3月7日33名、3月8日19名）（調査中）		
発生日時	令和8年3月8日（日）午前2時頃		
患者数	4グループ21名 （調査中）	性別	男性11名、女性10名（調査中）
患者年齢	小学生～70代（調査中）	患者住所	鶴岡市、酒田市、庄内町、 天童市（調査中）
受診者数	10名（調査中）	入院患者	1名（調査中）
症状	下痢、嘔吐、嘔気、倦怠感（調査中）		
検査	調理従事者1名及び患者7名の便検体を実施し、すべて便検体からノロウイルスを検出		
原因食品	3月6日から3月8日までに原因施設が提供した宴会料理 山菜煮物、焼き魚、卵焼き、鶏肉の鍋物、刺身（タイ、サーモン、エビ）、ローストビーフ、茶わん蒸し、天ぷら（えび、ピーマン、きのこ）、漬物、そば等		
病因物質	ノロウイルス		

### 3 措置

庄内保健所では、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、調理従事者及び利用日が異なる複数グループの患者の便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（3月11日～13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10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8年食中毒発生状況（今回を含む）

食中毒発生状況	2件	35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

