

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17日（火）、東置賜地域で開催されたイベントへの参加者が嘔吐や下痢の症状を呈しているとの連絡が置賜保健所にあり、調査の結果、ノロウイルスによる食中毒と断定しました。

なお、現在、患者は快方に向かっています。

1 原因施設

名称 おうえん て い
欧園T e i

所在地 東置賜郡高畠町大字二井宿 に い じゅ く 1 0 1 2

2 調査結果

摂食日時	令和8年3月15日（日）午前10時頃		
摂食者数	20名（調査中）		
発生日時	令和8年3月16日（月）午前9時頃		
患者数	1グループ18名 （調査中）	性別	男性9名、女性9名（調査中）
患者年齢	小学生～50代（調査中）	患者住所	東置賜地域（調査中）
受診者数	15名（調査中）	入院患者	0名（調査中）
症状	嘔吐、下痢、発熱、嘔気、頭痛（調査中）		
検査	調理従事者1名及び患者10名の便検体及び営業施設のふき取り検査4検体を実施し、すべての便検体及び施設のふき取り検査1検体からノロウイルスを検出		
原因食品	3月15日に原因施設で調理し、イベントで提供した食事 ・サンドウィッチ3種類（ポテトコロッケ、卵、ジャム） ・フルーツ（パイナップル、いちご）		
病因物質	ノロウイルス		

3 措置

置賜保健所では、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、従事者と患者の便検体、ふき取り検査1検体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（3月18日～20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3月の営業を休んでおり、当該イベント以外に飲食物の提供はしておりません。

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	3件	64名（調査中）
去年同期	1件	78名
昨年計	5件	108名

（山形市を除く）

【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

参考

県内のノロウイルスによる食中毒発生状況について

令和8年3月18日現在（本事案含む）

発生状況

年次		H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
件数	県全体	8	2	1	0	1	0	0	2	3	2	3
	(うち山形市)						-	-	1	-	-	-
患者数	県全体	223	54	11	0	559	0	0	70	47	105	64
	(うち山形市)						-	-	17	-	-	-
死者数		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

訂正

令和8年2月25日付け及び令和8年3月11日付けでプレスリリースしました「ノロウイルスによる食中毒の発生について」中の参考表「県内のノロウイルスによる食中毒発生状況について」の一部数値を以下のとおり訂正いたします。

- R7 件数 県全体 「8」 → 「2」
- 患者数 県全体 「111」 → 「105」