

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23日（月）、県民から飲食店を3月19日（木）に利用したグループのうち7名が下痢、嘔吐、嘔気等の症状を呈している旨の連絡が村山保健所にあり、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。

7日以内にノロウイルスによる食中毒が2件発生したことから、本日、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令します。

1 原因施設

名称 なかがわせんぎょてん 中川鮮魚店 かいせき 会席 がわ なか川
所在地 天童市一日町二丁目5-3

2 調査結果

摂食日時	令和8年3月19日（木）午後6時頃		
摂食者数	21名（調査中）		
発生日時	令和8年3月20日（金）午前8時頃		
患者数	2グループ10名 （調査中）	性別	男性9名、女性1名（調査中）
患者年齢	30代～70代（調査中）	患者住所	天童市、山形市（調査中）
受診者数	3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4名及び患者6名の便検体及び営業施設のふき取り検査5検体を実施し、2グループの患者便計5検体からノロウイルスを検出		
原因食品	3月19日に原因施設が提供した食事 前菜、鍋、刺身盛合わせ、生かき、いなりずし、汁物、茶わん蒸し、焼き鮭、天ぷら		
病因物質	ノロウイルス		

3 措置

村山保健所では、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、2グループの患者便計5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24日～26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	4件	76名（調査中）
去年同期	2件	105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

