

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4月26日（日）、鶴岡市内の医療機関から下痢や嘔吐などの症状を呈した患者4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。

なお、現在、患者は快方に向かっております。

### 1 原因施設

名称 えんしゅうや 遠州屋  
所在地 鶴岡市本町三丁目3-22

### 2 調査結果

摂食日	令和8年4月24日（金）午後3時頃（調査中）		
摂食者数	29名（調査中）		
発生日時	令和8年4月25日（土）午後5時半頃（調査中）		
患者数	2グループ14名 （調査中）	性別	男性0名、女性14名（調査中）
患者年齢	中学生～70代 （調査中）	患者住所	鶴岡市、酒田市、東田川郡 （調査中）
受診者数	12名（調査中）	入院患者	0名（調査中）
症状	腹痛、嘔吐、下痢、発熱（調査中）		
検査	従業員10名及び患者4名の便検体及びふき取り検査1検体を実施し、従業員2名及び患者4名の便検体からノロウイルスを検出		
原因食品	4月23日に原因施設が製造した和生菓子（調査中）		
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、従業員及び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製造した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（4月28日～30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）
- 嘔吐、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	6件	92名（調査中）
昨年同期	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

