

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7年3月22日（土）、患者から通報を受けた山形市保健所から、3月20日（木）天童市の「鮮魚三浦」を利用した13名のうち10名が食中毒様の症状を呈している旨連絡があり、村山保健所が調査した結果、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 鮮魚三浦
所在地 天童市久野本1丁目3-1

2 調査結果

摂食日時	令和7年3月20日（木）正午（調査中）		
摂食者数	15名（調査中）		
発生日時	令和7年3月21日（金）午後3時頃（調査中）		
患者数	2グループ10名（調査中）	性別	男性4名、女性6名（調査中）
患者年齢	10代～80代（調査中）	患者住所	天童市、山形市、西村山郡（調査中）
受診者数	6名（調査中）	入院患者	0名（調査中）
症状	嘔吐、嘔気、水様性下痢、発熱（39℃）、腹痛、頭痛等（調査中）		
検査	従業員2名、患者6名の便検査を実施し、従業員2名、患者4名からノロウイルスを検出		
原因食品	3月20日に原因施設が提供した食事（調査中） メニュー：煮魚、焼魚、お造り、吸い物、天麩羅、茶碗蒸、小鉢（馬刺し等）、うな重等		
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、従業員と患者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。なお、当該施設は22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7年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	2件	82名（調査中）
昨年同期	1件	10名
昨年計	8件	57名

【問い合わせ】
食品安全衛生課
食品・営業衛生主幹 伊藤陽子
電話 023-630-2567
[報道監]防災くらし安心部次長 小泉篤

