

報道関係者 各位

ノロウイルス食中毒の発生について

令和6年4月1日(月)、飲食店を3月29日(金)に利用したグループのうち3名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が、医療機関から村山保健所にあり、調査の結果、8名についてノロウイルスによる食中毒と断定しました。患者は概ね快方に向かっています。

1 原因施設

名称 レストラン イビサ
所在地 上山市美咲町一丁目5-27-5

2 調査結果

摂食日時	令和6年3月29日(金) 午前11時30分頃(調査中)		
摂食者数	1グループ 14名(調査中)		
発生日時	令和6年3月30日(土) 午後8時頃(調査中)		
患者数	8名(調査中)	性別	男性3名、女性5名(調査中)
患者年齢	10代～80代(調査中)	患者住所	山形市、上山市(調査中)
受診者数	4名(調査中)	入院患者	0名(調査中)
症状	嘔吐、水溶性下痢、嘔気、発熱(調査中)		
検査	従業員3名、患者6名の便検査を実施し、従業員1名、患者6名からノロウイルス検出		
原因食品	原因施設が提供した食事 メニュー：ミックスピザ、スパゲッティ、ヒレスステーキ、ミニサラダ、パン 他		
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(4月2日～4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6年食中毒発生状況(今回を含む)

食中毒発生状況	2件	13名(調査中)
昨年同期	2件	54名
昨年計	10件	155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