

ノロウイルス食中毒注意報の発令について

県では、ノロウイルスによる食中毒が7日以内に2件発生し、今後も発生する恐れがあることから、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。

つきましては、報道機関におかれましても県民への周知に御協力くださるようお願いいたします。

記

【発令期間】

令和8年3月24日(火)～令和8年4月23日(木)

【発令の基準】

県内においてノロウイルスを原因とする食中毒事件が7日以内に2件以上続発した場合

【注意事項】

- (1) 調理開始時、食事の前、用便の後等は、必ず石鹸で手指を十分洗浄すること。(2度洗いが効果的)。
- (2) まな板、包丁、ふきんなどの調理器具を洗浄・消毒すること(消毒の際は、塩素濃度200ppm以上が目安、アルコール系消毒薬は効果がない)。
- (3) 下痢、おう吐、発熱などの症状のある者は、調理に従事しないこと。
- (4) 加熱調理の際は、食品の中心部まで熱が十分通るよう加熱(85℃以上で90秒以上)すること。

【今季のノロウイルス食中毒の発生状況】

発生日	原因施設所在地	原因施設	患者数
2月23日(月)	東根市	飲食店	14名
3月8日(日)	酒田市	飲食店	33名(調査中)
3月16日(月)	東置賜郡高畠町	飲食店	19名(調査中)
3月20日(金)	天童市	飲食店	10名(調査中)
計		4件	76名
昨年同期		2件	105名