

令和7年2月12日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 内田裕之

電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和7年2月7日（金）午後0時20分頃、富士・東部保健所管内の医療機関から「グループで飲食店を利用者した複数人が消化器症状を呈し、その内1名を診察している」旨の連絡がありました。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が当該施設で提供された食事に限られること、患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

- 1 発症日時 令和7年2月6日（木）午前7時頃
- 2 喫食者数 19名
- 3 患者数 6名
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等
- 5 原因施設 富士・東部保健所管内飲食店
- 6 原因食品 令和7年2月4日（火）に当該施設で提供された生カキ
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 その他 患者は快方に向かっています。（重症患者はいません。）

なお、この生カキの残品が処分され、食中毒の被害の拡大防止対策が講じられていることから、営業者に対する営業停止処分は行っていない。

問い合わせ先

衛生薬務課

内田（内線:3450）

土屋（内線:3452）

【参考資料】

1 喫食日 令和7年2月4日（火）夕食

2 喫食者数 19名

3 発症者数 6名

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	6	0	6	2	0	2
30歳代	8	0	8	2	0	2
40歳代	2	0	2	0	0	0
60歳代	2	1	3	1	1	2
合計	18	1	19	5	1	6

4 提供メニュー

コース料理：4点盛（玉子焼き、ほうれん草のおひたし、もずく酢、鰯の白子）、刺身（ひらめ、インドマグロ）、魚料理（大根、かれいの西京焼き）、茶そば、茶碗蒸し、生カキ、揚げ物、雑炊、飲み物

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
患者（検便）	4名	4名
調理施設従事者（検便）	3名	1名
施設ふきとり	15箇所	0箇所
検食	3検体	0検体

6 令和7年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
山梨県	1件	6名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	1件	6名	0名
昨年計	9件	64名	0名

ノロウイルス食中毒に注意！！

- 11月～3月は、ノロウイルスによる食中毒の発生が全国的に多発する時期です。しかし、それ以外の月でも発生していますので対策をしっかりと行いましょう。

原材料由来で体内に入る経路のほか、人の行動によって汚染が拡大する事例があります。

【ノロウイルス食中毒の予防方法】

- ・調理作業前、トイレ使用後、汚物を取り扱った後などにはよく手を洗ってください。
- ・具合が悪い人は、調理を控えてください。
- ・調理器具は熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。
- ・加熱調理するときは、中心部まで十分に加熱してください。（85～90℃90秒以上）
（冷凍された食品を加熱するときは、中心部までしっかり加熱されているか注意しましょう）

手洗い

健康管理

消 毒

- ノロウイルスは感染力が強く、少量のウイルスが口に入ることによって嘔吐や下痢等の胃腸炎症状を引き起こし、症状が治まった後も、3日から1ヶ月間にわたり便とともにノロウイルスを排出し続けます。

【山梨県におけるノロウイルス食中毒の発生状況】（甲府市及び本件を含む）

	令和7年	令和6年	令和5年	令和4年	令和3年
件数	1件	1件	1件	1件	1件
患者数	6名	8名	39名	177名	8名