

令和8年6月27日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 浅山 光一

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8年6月26日(金)午前11時30分頃、富士・東部保健所に同所管内の医療機関から「腹痛の症状を訴える患者が受診し、医師による内視鏡検査の結果、アニサキス様虫体が摘出されたため、アニサキス症と診断した。」旨の連絡がありました。

富士・東部保健所が調査した結果、患者は同所管内のスーパーで購入した刺身を喫食していること、患者から摘出された虫体を検査したところアニサキスと確認されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設で調理、提供した刺身を原因とする食中毒と断定しました。

- 1 発症日時 令和8年6月24日(水)午前2時30分頃
- 2 喫食者数 2名
- 3 患者数 1名
- 4 主な症状 胃の不快感、胃痛
- 5 原因施設 屋号：スーパー公正屋 上野原店
所在地：山梨県上野原市上野原745-1
営業者：株式会社 公正屋
代表取締役社長 杉本 仁司
業種：魚介類販売業
- 6 原因食品 令和8年6月23日(火)に当該施設で調理、提供された刺身(金目鯛)
- 7 病因物質 アニサキス
- 8 措置 令和8年6月27日(土)から1日間の営業停止
停止を命令する業務の内容は、生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理及び提供。
なお、冷凍品とは、当該寄生虫が死滅する条件(-20℃、24時間以上)で冷凍したものをいう。
- 9 その他 患者は快復しています。

※ 報道対応については、本日13時00分まで待機させていただきます。

【参考資料】

- 1 喫食日時 令和8年6月23日（火）午後8時頃
- 2 発症日時 令和8年6月24日（水）午前2時30分頃
- 3 喫食メニュー 刺身（金目鯛）
- 4 喫食者数及び患者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
10歳代	1	0	1	0	0	0
40歳代	1	0	1	1	0	1
合計	2	0	2	1	0	1

- 5 令和8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	5件	149名	0名
甲府市	1件	4名	0名
計	6件	153名	0名
昨年計	10件	263名	0名

アニサキスによる食中毒

【アニサキスとは】

寄生虫（線虫類）の一種で、その幼虫は、体長約2～3cm、半透明白色ひも状で、半透明粘膜の袋に渦巻き状になって入っている場合もあります。

ヒトの体内では成虫になれないため、寄生することなく、通常は排泄されます。また、人から人にうつることもありません。

【アニサキス症】

アニサキス幼虫が寄生した海生魚介類（サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなどでの報告が多い）を生食することにより、幼虫がヒトの胃腸壁に侵入し、胃腸炎等を起こします。

潜伏時間 早いもので1時間、遅いもので36時間、約70%が8時間以内に発症

主な症状 胃腸の激しい痛み、吐き気、嘔吐など

腹部を絞りあげるような痛みを周期的に襲われるところが特徴

【予防方法】

目視で確認！**鮮度**を徹底！**加熱・冷凍**で予防！

- ・ 加熱する。（アニサキス幼虫は60℃では1分で、70℃以上では瞬時に死滅します。）
- ・ 冷凍する。（-20℃で24時間以上の冷凍をすると死滅します。
冷凍庫の仕様や扉の開閉等で-20℃を保持できない場合は、注意が必要です。）
- ・ 新鮮な魚を選び、魚を調理する際には、速やかに内臓を取り除きましょう。
（鮮度が落ちてくると、幼虫は内臓から筋肉に移動することが知られています。）
- ・ 目視により確認し、アニサキス幼虫を除去して下さい。
（塩、わさび、酢など一般的な料理で使用する量や濃度では死滅しません。）
（内臓のほか、腹腔内や筋肉内に寄生していることがあります。）

（参考）厚生労働省ホームページ 食中毒 寄生虫 アニサキス

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

【参考】山梨県におけるアニサキスを原因とする食中毒発生状況（本件を含む。）

発生年	件数	患者数	備考
令和8年	2件	2名	飲食店1件、スーパー1件
令和6年	2件	2名	飲食店2件
令和5年	1件	1名	家庭1件
令和4年	1件	1名	家庭1件
令和3年	3件	3名	家庭2件、飲食店1件
令和2年	5件	5名	家庭2件、飲食店2件 魚介類販売業1件
令和元年	2件	2名	家庭2件