

令和8年2月13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8年2月9日（月）午後3時30分頃、中北保健所に同所管内の飲食店を利用した者から「2月7日（土）に南アルプス市内の飲食店で食事をしたところ、参加者約130名のうち数十名が9日（月）の朝から下痢・嘔吐の消化器症状を呈している。」旨の連絡がありました。また、同日ほぼ同時刻に、当該飲食店からも同様の報告がありました。

さらに、令和8年2月10日（火）午後7時頃に当該飲食店から、「2月8日（日）に利用したグループのうち、13名が下痢・嘔吐の消化器症状を呈している。」との報告がありました。

中北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、患者の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8年2月8日（日）午前6時頃
- 2 喫食者数 2グループ 165名（138名、27名）
- 3 患者数 2グループ 72名（58名、14名）
- 4 主な症状 下痢、嘔吐、発熱（最高 39.3°C）
- 5 原因施設 屋号：ブライダルホール魚覚  
所在地：山梨県南アルプス市小笠原307  
営業者：株式会社魚覚  
代表取締役 入倉 修平  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和8年2月7日（土）及び8日（日）に当該施設で調理、提供された食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 令和8年2月13日（金）から3日間の営業停止
- 9 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。）

## 【参考資料】

1 喫食日 令和8年2月7日（土）夕食、2月8日（日）夕食

2 喫食者数 165名

3 患者数 72名

（性別及び年代別）

	喫食者数（名）				患者数（名）			
	男性	女性	不明	計	男性	女性	計	
10歳未満								
10歳代	7	3		10	7	3	10	
20歳代								
30歳代	1	2		3				
40歳代	18	16		34	10	13	23	
50歳代	33	23		56	17	9	26	
60歳代	21	13		34	3	7	10	
70歳以上								
不明								
合計	80	59	26	165	37	35	72	

4 提供メニュー

2月7日

和風オードブル（海老の酒塩蒸し、銀杏の素焼き、菜の花のお浸し、のし鶏の松風焼き、パナ貝のマヨネーズ焼き、ホタテのチーズ焼き）、刺身（マグロ、カンパチ、甘エビ）、舟盛り（マグロ、鯛、カンパチ、イカ、タコ、ホタテ）、サーモンサラダ、ローストビーフ、寿司（マグロ、イカ、エビ、穴子）、ハムとチーズのサンドイッチ、ビーフシチュー、キッシュ、エビのカダイフ巻、唐揚げとポテト、スペゲティ、タンドリーチキン、たこ焼き、茶碗蒸し、そば、天ぷら盛り（パプリカ、タラの芽、コゴミ、しいたけ）、デザート（杏仁、マンゴープリン、苺ムース、ババロア、ガトーショコラ）、ドリンク

2月8日

オードブル（ローストビーフ、サラダ、サーモン、スライスたまねぎ）、エビのカダイフ巻、スペゲティ、タンドリーチキン、茶碗蒸し、デザート（マンゴープリン、苺ムース、ババロア）、ドリンク

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
検便（患者）	21名	18名
検便（調理従事者）	13名	0名
施設ふきとり	12箇所	1箇所

6 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	死者数
山梨県	2 件	95 名	0 名
甲府市	0 件	0 名	0 名
計	2 件	95 名	0 名
昨年計	10 件	263 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°C90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高く、少量のウイルスが口に入ることで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8年	令和7年	令和6年	令和5年	令和4年
件数	2件	6件	1件	1件	1件
患者数	95名	175名	8名	39名	177名