

令和8年6月23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18日(木)午前8時20分頃、峡東保健所に同所管内の医療機関から「6月17日(水)の昼頃に入院患者2名、夕方以降に入院患者の複数名が嘔吐及び下痢の胃腸炎症状を呈している。」旨の連絡がありました。

峡東保健所が調査した結果、患者の共通食が当該医療機関の調理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、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該医療機関の調理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6月17日(水)午前7時頃
- 2 喫食者数 159名
- 3 患者数 52名
- 4 主な症状 嘔吐、下痢、腹痛
- 5 原因施設 屋号：エーム4180  
所在地：山梨県笛吹市春日居町小松855  
営業者：エームサービス株式会社  
代表取締役社長 小谷 周  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和8年6月16日(火)に当該医療機関の調理施設で調理、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6月23日(火)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6月16日（火）昼食

2 喫食者数 159名

3 患者数 52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歳代	1	0	0	1	0	0	0
20歳代	7	9	0	16	3	1	4
30歳代	3	8	0	11	3	4	7
40歳代	6	6	0	12	5	0	5
50歳代	3	8	0	11	1	3	4
60歳代	4	4	0	8	1	2	3
70歳以上	35	41	0	76	9	20	29
不明	0	0	24	24	0	0	0
合計	59	76	24	159	22	30	52

4 提供メニュー

ご飯、さわらの一味マヨネーズ焼き、焼き肉、ハンバーグ、ゆでピーマン、ひじきの炒り煮、焼き豆腐の煮物、焼き鳥、ほうれん草のわさび醤油和え、オレンジ、リンゴ缶

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
検便（患者）	14名	13名
検便（調理従事者）	14名	1名
施設ふきとり	18箇所	0箇所
検食	30検体	0検体

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	死亡者数
山梨県	4件	148名	0名
甲府市	1件	4名	0名
計	5件	152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、トイレ使用后、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高く、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8年	令和7年	令和6年	令和5年	令和4年
件数	3件	6件	1件	1件	1件
患者数	147名	175名	8名	39名	177名