

令和8年7月31日

山梨県福祉保健部衛生業務課

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7月28日（火）午前11時50分頃、甲府市保健所から中北保健所に「管内の医療機関でカンピロバクター腸炎と診断された患者が、7月18日（土）に甲斐市内の飲食店を利用している」旨の連絡がありました。

また、令和8年7月29日（水）午前10時30分頃、峡南保健所から中北保健所に「管内の医療機関でカンピロバクター腸炎と診断された患者が、7月18日（土）に甲斐市内の飲食店を利用している」旨の連絡がありました。

中北保健所が調査した結果、患者の共通食が当該飲食店で提供された食事に限られること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒の特徴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、当該飲食店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7月20日（月）正午頃
- 2 喫食者数 2グループ 10名（4名、6名）
- 3 患者数 2グループ 5名（3名、2名）
- 4 主な症状 発熱、下痢、腹痛
- 5 原因施設 屋 号：たかちゃん
所在地：山梨県甲斐市篠原789-1
営業者：酒井 隆幸
業 種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和8年7月18日（土）に当該飲食店で調理、提供された食事
- 7 病因物質 カンピロバクター
- 8 措 置 令和8年7月31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7月18日（土）午後7時～午後11時

2 喫食者数 10名

3 患者数 5名
(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
20歳代	2	0	2	2	0	2
50歳代	6	1	7	2	1	3
60歳代	1	0	1	0	0	0
合計	9	1	10	4	1	5

4 提供メニュー

焼き鳥（ハツ、ねぎま、レバー、かわ、なんこつ、ぼんじり）、レバー塩ゴマ油、焼き魚（ホッケ）、刺身（マグロブツ）、ポテトフライ、ひな鶏のから揚げ、じゃがマヨネーズ焼き、きゅうりとツナマヨネーズ、枝豆、塩辛、砂肝ぽん酢、ごはん、こんにゃくみそおでん

5 検査結果等

	検査実施数	カンピロバクター検出
検便（患者）	5名	4名
検便（調理従事者）	2名	0名
施設ふきとり	10箇所	0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	死亡者数
山梨県	7件	155名	0名
甲府市	1件	4名	0名
計	8件	159名	0名
昨年計	10件	263名	0名

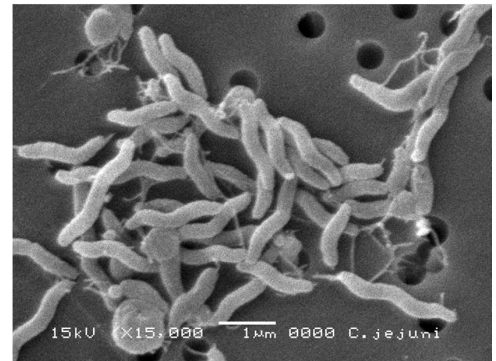
カンピロバクターによる食中毒について

【特徴】

カンピロバクターは、牛などの家畜や鶏などの家禽類をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物の腸管内に生息する細菌です。

この細菌に汚染された食肉（特に鶏肉）、肝臓などの臓器や飲料水などを介して食中毒がおこります。

この細菌は乾燥に弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(出典：食品安全委員会)

【症状】

- ・潜伏期は1～7日と長い特徴があります。
- ・主な症状は、下痢、腹痛、発熱（37℃～38℃、40℃を超えることもある。）、吐き気、嘔吐、倦怠感などで、多くは1週間ほどで治ります。
- ・死亡例や重篤例（ギランバレー症候群）はまれですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い者は重症化することもあります。

【対策】

- （1）食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う。
※生又は加熱不十分な食肉を食べない。
- （2）食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う。
- （3）食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- （4）食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。
- （5）飲み水や調理等に使用する水は、殺菌されているものを用いること。

【山梨県における過去のカンピロバクター食中毒発生状況】（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	令和 3年	令和 2年	令和 元年
件数	2件	0件	2件	1件	3件	3件	2件	1件
患者数	9名	0名	6名	2名	9名	13名	8名	3名