

令和8年8月26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8月18日（火）午前9時30分頃、東京都から衛生業務課に、「8月11日（火）から8月16日（日）までの間、富士・東部保健所管内の宿泊施設を利用した約60名のうち、15名程度が消化器症状を呈しており、食中毒が疑われる」との情報提供がありました。

富士・東部保健所が調査を行った結果、患者の共通食が当該施設で調理、提供された食品に限られること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、その症状がカンピロバクター食中毒の特徴と一致することから、当該施設で調理、提供された食品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8月14日（金）午前8時頃
- 2 喫食者数 70名
- 3 患者数 21名
- 4 主な症状 発熱、下痢、腹痛、悪寒、嘔吐 等
- 5 原因施設 屋 号：[REDACTED]
所在地：山梨県南都留郡山中湖村 [REDACTED]
営業者：[REDACTED]
業 種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和8年8月13日（木）から8月14日（金）に当該施設で調理、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8月26日（水）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。）
当該施設は、8月21日（金）から営業（食品の調理）を自粛しています。

※ 報道対応については、本日19時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食日 令和8年8月13日（木）から8月14日（金）

2 喫食者数 70名

3 患者数 21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
10歳未満	1	0	1	1	0	1
10歳代	20	15	35	9	3	12
20歳代	22	10	32	6	2	8
30歳代	0	0	0	0	0	0
40歳代	1	1	2	0	0	0
合計	44	26	70	16	5	21

4 提供メニュー（参考）

8月13日（木） 昼食：バレンシア（カレーピラフ）、中華スープ、大根サラダ、ヨーグルト
夕食：生姜焼き、豚汁、馬刺し、温泉たまご、プリン、ごはん

8月14日（金） 朝食：生卵、納豆、昆布佃煮、海苔、大根の煮物、アジの開き、ウインナー、
ごはん、味噌汁

昼食：うどん、混ぜご飯、ゴボウサラダ、グレープフルーツ

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）	19名	7名 (7名検査中)
検便（調理従事者）	7名	0名
施設ふきとり	8検体	0検体
検食	13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	8件	176名	0名
甲府市	1件	4名	0名
計	9件	180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	3件	0件	2件	1件	3件	3件	2件	1件
患者数	30名	0名	6名	2名	9名	13名	8名	3名