山梨県 Yamanashi Prefecture

Press Release

YAMANASHI

令和8年10月30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１０月２７日（火）午後３時頃、中北保健所管内のスーパーから「１０月２６日に購入した生かつおたたきを喫食した利用客が腹痛を発症し、医療機関を受診したところアニサキスと診断されたとの申出があった。」旨の連絡がありました。

中北保健所が調査した結果、患者は当該施設で購入した生かつおたたき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、提供した生かつおたたき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１０月２６日（月）午後１０時頃

２　喫食者数　　１名

３　患 者 数　　１名

４　主な症状　　胃痛、腹痛、下痢

５　原因施設　　屋　号：[redacted]
所在地：山梨県中巨摩郡昭和町[redacted]
営業者：[redacted]
業　種：魚介類販売業

６　原因食品　　令和８年１０月２６日（月）に当該施設で調理、提供された生かつおたたき

７　病因物質　　アニサキス

８　措　　置　　令和８年１０月３０日（金）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。

【参考資料】

1　喫食日時　　令和８年１０月２６日（月）午後８時頃

2　発症日時　　令和８年１０月２６日（月）午後１０時頃

3　喫食メニュー　生かつおたたき

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
５０歳代	1	0	1	1	0	1
合計	1	0	1	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	９ 件	１７７ 名	０ 名
甲府市	２ 件	１１ 名	０ 名
計	１１ 件	１８８ 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に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。）（甲府市を除く。）

発生年	件数	患者数	備考
令和８年	４件	４名	飲食店１件、スーパー２件、鮮魚店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