

令和7年3月21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7年3月17日（月）午前11時40分頃、富士・東部保健所に管内の宿泊施設を利用した者から「3月11日（火）に富士河口湖町内の宿泊施設を4名で利用し、13日（木）頃から3名が消化器症状を呈している」旨の連絡がありました。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が施設で提供された食事に限られること、調理従事者及び患者の検便並びに施設の拭き取り検体からノロウイルスが検出されたこと、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7年3月13日（木）午前9頃 |
| 2 喫食者数 | 12名 |
| 3 患者数 | 6名 |
| 4 主な症状 | 下痢、嘔吐、嘔気、発熱 |
| 5 原因施設 | 所在地：山梨県南都留郡富士河口湖町
業 種：飲食店営業 |
| 6 原因食品 | 当該施設で提供された食事 |
| 7 病因物質 | ノロウイルス |
| 8 措 置 | 令和7年3月21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。） |

問い合わせ先

衛生薬務課 土屋（内線:3452）

【参考資料】

1 喫食日 令和7年3月11日（火）夕食、3月12日（水）朝食

2 喫食者数 12名

3 発症者数 6名

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
40歳代	0	1	1	0	1	1
60歳代	0	2	2	0	0	0
70歳代	2	4	6	1	4	5
80歳代	1	1	2	0	0	0
90歳代	1	0	1	0	0	0
合計	4	8	12	1	5	6

4 提供メニュー

3月11日夕食：先付け（豆腐）、旬彩盛（セリのおひたし、蟹の甘辛揚げ、筍焼き、鴨のロースト）、椀盛（鶏のつみれ汁）、造里（マグロ、カンパチ、タイ、ツマと人参と大葉の細切りを混ぜた物、万ねぎ）、肉寿司、陶板焼き（牛、鶏、豚、野菜）又はしゃぶしゃぶ（牛、鶏、豚、野菜、麺）、酢の物（白菜ホタテ巻き、タラの芽、海老）、ちらし寿司、なめこ味噌汁、デザート（チーズケーキ、苺、苺アイス、リンゴコンポート）

3月12日朝食：だし卵焼き、銀ダラの味噌西京焼き、白米、シジミの味噌汁、小松菜のおひたし、板わさ、たくあん、梅干し、アサリの佃煮、フルーツ、ヨーグルト

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
患者（検便）	6名	4名
調理施設従事者（検便）	28名	5名
施設ふきとり	10箇所	2箇所
検食	38検体	0検体

6 令和7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	2件	12名	0名
甲府市	2件	31名	0名
計	4件	43名	0名
昨年計	9件	64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と行いましょう。

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強く、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7年	令和6年	令和5年	令和4年	令和3年
件数	4件	1件	1件	1件	1件
患者数	43名	8名	39名	177名	8名