

令和7年3月28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25日(火)午前11時10分頃、峡南保健所に管内の医療機関から「3月22日(土)に南部町内の飲食店を利用した複数名が胃腸炎症状を呈している」旨の連絡がありました。

峡南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、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23日(日)午前2時頃 |
| 2 喫食者数 | 59名 |
| 3 患者数 | 25名 |
| 4 主な症状 | 下痢、嘔吐、発熱等 |
| 5 原因施設 | 所在地：山梨県南巨摩郡南部町中野
業 種：飲食店営業 |
| 6 原因食品 | 当該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7年3月28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 内田(内線:3450)

土屋(内線:3452)

【参考資料】

1 喫食日 令和7年3月22日（土）、3月23日（日）

2 喫食者数 59名

3 発症者数 25名

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
10歳未満	9	7	16	4	3	7
10歳代	3	8	11	1	1	2
30歳代	4	6	10	3	4	7
40歳代	8	13	21	5	4	9
50歳代	0	1	1	0	0	0
合計	24	35	59	13	12	25

4 提供メニュー

3月22日昼食：からあげ定食、鳥モツ定食、ラーメン、ピザ、ポテト、ソフトドリンク、アルコール

3月23日夕食：小鍋、まぐろぶつ（山かけ）、酢の物、まいたけ天ぷら、油淋鶏、ポテトフライ、大根サラダ、やきとり（塩）、そば、デザート（カステラ、ケーキ）、ざるうどん定食（冷）、うどん定食（温）、唐揚げメンチ定食、ラーメン定食、ポテト、ソフトドリンク

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
患者（検便）	11名	10名
調理施設従事者（検便）	8名	3名
施設ふきとり	5箇所	0箇所

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	3件	37名	0名
甲府市	2件	31名	0名
計	5件	68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	5件	1件	1件	1件	1件
患者数	68名	8名	39名	177名	8名