

令和8年1月16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8年1月9日（金）午後5時頃、中北保健所に同所管内の飲食店から「1月5日（月）に施設が提供した食品を喫食した2グループの複数名が下痢、嘔吐の消化器症状を呈している。」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、患者の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8年1月5日（月）午後6時頃
- 2 喫食者数 51名
- 3 患者数 23名
- 4 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- 5 原因施設 屋号：レストラン キースプリング ハイランド
所在地：山梨県北杜市小淵沢町10060
営業者：株式会社アルテミス
代表取締役 佐藤 義信
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和8年1月5日（月）に当該施設で調理、提供された食事（昼食）
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 令和8年1月16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1月5日（月）

2 喫食者数 51名

3 患者数 23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	3	1	4	1	0	1
10歳代	2	7	9	2	0	2
20歳代	4	3	7	3	3	6
30歳代	4	1	5	3	0	3
40歳代	1	3	4	1	1	2
50歳代	4	5	9	2	2	4
60歳代	4	4	8	2	2	4
70歳代	1	2	3	0	1	1
不明	2	0	2	0	0	0
合計	25	26	51	14	9	23

4 提供メニュー

鶏の唐揚げ、チキンソテー、千切りキャベツ、クリームシチュー、大根の漬物、スパゲティ、ほうれん草のごま和え、カボチャの煮物、果物（リンゴ）、白米、味噌汁、スープ

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
検便（患者）	10名	8名
検便（調理従事者）	3名	3名
施設ふきとり	9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	死者数
山梨県	1件	23名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	1件	23名	0名
昨年計	10件	263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、トイレ使用後、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°C90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高く、少量のウイルスが口に入ることで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8年	令和7年	令和6年	令和5年	令和4年
件数	1件	6件	1件	1件	1件
患者数	23名	175名	8名	39名	177名