

県央保健所管内における食中毒の発生について

1 概要

7月6日、大田市内の医療機関から県央保健所に食中毒を疑う患者を診察した旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、7月5日に大田市内の飲食店「金子旅館」が提供した弁当を喫食した2グループ20名が下痢、嘔吐、嘔気等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況や発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、7月8日から4日間の営業停止処分としました。

なお、患者1名が入院しましたが、現在は退院しており、全員が快方に向かっています。

2 患者 20名（大田市20名）

性別\年代	10歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	合計
男	2	2	3	1	1	0	9
女	2	1	3	1	2	2	11
合計	4	3	6	2	3	2	20

【発症状況】

- 発症期間 7月5日 17:30 ～ 7月6日 7:30
- 主な症状 下痢、嘔吐、嘔気、倦怠感等

3 原因施設

屋号：金子旅館

営業者：金子 俊之

所在地：大田市波根町1345

業種：飲食店営業（旅館、料理店、仕出し屋）

4 原因食品 「金子旅館」が7月5日に提供した弁当

5 病因物質 調査中

6 行政処分 7月8日から7月11日まで営業停止（4日間）

7 県民の皆様へ

【食中毒予防】

- ・調理を行う前には石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- ・調理にあたっては、十分に加熱しましょう。
- ・嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。
- ・食品は冷蔵庫等で低温で保存しましょう。
- ・調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
令和2年	4	10
令和3年（本件を含む）	2	21