

松江保健所管内における食中毒の発生について（第3報）

1 概要

「グルメ&コーヒー舶来屋^{ほくらいや}」（安来市島田町427-1）を原因施設とする食中毒については、9月8日及び10日に発表したところですが、調査の結果、新たに患者41名を確認しました。なお、患者77名のうち22名（すでに退院されている方も含む）が入院しています。

2 患者 77名

（松江市 19名、安来市 15名、出雲市 9名、益田市 3名、江津市 2名、雲南市 1名、鳥取県 19名、岡山県 2名、広島県 1名、兵庫県 1名、調査中 5名）

性別 ／年代	9歳 以下	10 歳代	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70歳 以上	調査中	合計
男性	1	6(4)	9(5)	2(1)	2(2)	6(2)	6(2)	4(3)	0	36(19)
女性	0	4(2)	14(8)	5(1)	3	6(4)	2	1(1)	0	35(16)
調査中	0	1(1)	1(1)	1(1)	1(1)	0	0	0	2(2)	6(6)
合計	1	11(7)	24(14)	8(3)	6(3)	12(6)	8(2)	5(4)	2(2)	77(41)

（ ）内は新たに確認された患者の人数

【発症状況】

- 発症期間 9月1日 7:00 ～ 9月10日 1:00
- 主な症状 腹痛、水様性下痢、血便等

3 原因食品 原因施設が8月29日から9月7日にかけて調理、提供した加熱不十分のハンバーグ等（推定）

4 病因物質 腸管出血性大腸菌O157

5 県民の皆様へ

【原因施設を利用した方へ】
原因施設を利用した方で、現在胃腸炎症状がある方は、速やかに医療機関に相談するとともに管轄保健所にご連絡ください。

【腸管出血性大腸菌の食中毒予防について】

(1) 手洗いの励行
感染を防ぐためには、手洗いが最も大切です。トイレの後や調理前には、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。

(2) 食肉の十分な加熱
家庭において、食肉やレバー等の内臓は中心部まで、75℃1分間以上、十分に加熱して食べましょう。特にハンバーグ等の生のひき肉を使った製品は中心部までの加熱が必要です。

(3) 調理器具の使い分け
焼肉をするときは、生肉用の箸と取り箸を使い分けましょう。

(4) 調理後の注意
調理した食品はすぐ食べるようにし、室温で長時間放置しないようにしましょう。

【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6年（1～12月）	11	557
令和7年（本件を含む）	9	144

※下線部は、第2報（9月10日）から変更となった箇所です。