

浜田保健所管内における食中毒の発生について

1 概 要

3月19日、浜田市内の施設利用団体から浜田保健所に「浜田市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。

同保健所が調査したところ、3月18日に浜田市内の飲食店「十久利」を利用した2グループ13名が下痢、嘔気、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況及び発症状況等から同施設を原因とする食中毒と断定し、3月22日、営業の停止を命じました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

2 患 者 13名（浜田市12名、江津市1名）

性別／年代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	合計
男性	1	9	0	1	11
女性	1	1	0	0	2
合計	2	10	0	1	13

【発症状況】 ○発症期間：3月18日 22:00 ～ 3月19日 06:30

○主な症状：下痢、嘔気、嘔吐等

3 原因施設

名 称：十久利

営業者：有限会社 十久利 代表取締役 則皮 周一

所在地：浜田市栄町43

業 種：飲食店営業（一般食堂、仕出し屋）

4 原因食品 原因施設が3月18日に調理、提供したヒラメの刺身（推定）

5 病因物質 クドア・セプテンブクタータ

6 措 置 浜田保健所は、営業者に対して3月22日から3月23日までの2日間、食品衛生法に基づき当該施設の営業の停止を命じ、食品衛生管理の改善を指導中です。

7 県民の皆様へ

- クドアとは、魚の筋肉に寄生する寄生虫（粘液胞子虫）であり、その中でも、クドア・セプテンブクタータはヒラメに寄生することが知られています。
- 生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。
- この寄生虫は、冷凍（-20℃で4時間以上）又は加熱（中心温度75℃で5分以上）することにより、病原性が失われることが確認されています。

【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7年（1～12月）	11	205
令和8年（本件を含む）	2	45