

出雲保健所管内における食中毒の発生について

1 概 要

8月2日、県民から出雲保健所に「8月1日の昼に会食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、8月1日から8月2日にかけて出雲市内の飲食店「有限会社 小田温泉」を利用した3グループ12名が下痢、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、8月4日、営業の停止を命じました。

患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

なお、営業停止の措置及びこれに関する公表は、処罰ではなく危害の発生防止を目的として行うものです。

2 患 者 12名（出雲市7名、鳥取県2名、山口県2名、北海道1名）

性別／年代	10歳代未満	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳代	合計
男	1	0	2	2	1	0	0	6
女	0	1	0	0	1	1	3	6
合計	1	1	2	2	2	1	3	12

【発症状況】 ○発症期間：8月1日 15:00 ～ 8月2日 21:00

○主な症状：下痢、嘔気、嘔吐等

3 原因施設

屋 号：有限会社 小田温泉

営業者：有限会社 小田温泉 代表取締役 石飛 健

所在地：出雲市多伎町小田 208 - 3

業 種：飲食店営業

4 原因食品 原因施設が8月1日及び8月2日に調理、提供した食事

5 病因物質 調査中

6 措 置 出雲保健所は、営業者に対して8月4日から8月7日まで、食品衛生法に基づき原因施設の営業停止を命じ、施設内外の清掃・消毒及び食品衛生管理の改善を指導中です。

7 県民の皆様へ

○夏季の食中毒注意報が発表されています。次のことに注意し、食中毒を予防しましょう。

（1）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。

（2）調理にあたっては、十分に加熱しましょう。

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）嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。

（4）食品は冷蔵庫等で低温で保管しましょう。

（5）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7年（1～12月）	11	205
令和8年（本件を含む）	8	93