

松江保健所管内における食中毒の発生について（第5報）

1 概 要

「グルメ&コーヒー舶来屋」^{はくらいや}（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、10日、12日及び16日に発表したところですが、調査の結果、新たに患者6名を確認しました。患者100名のうち32名（すでに退院されている方も含む）が入院しており、うち6名が溶血性尿毒症候群（HUS）を発症しています。

2 患 者 100名

松江市24名、安来市16名、出雲市9名、益田市3名、江津市2名、雲南市2名、仁多郡1名、鳥取県36名、岡山県2名、広島県2名、兵庫県1名、愛知県1名、東京都1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 歳代	80 歳代	合計
男性	1	8	14(1)	2	3	7	8	4	1	48(1)
女性	1	5	20(2)	8(1)	3	8(1)	4	3(1)	0	52(5)
合計	2	13	34(3)	10(1)	6	15(1)	12	7(1)	1	100(6)

() 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13日 11:00

○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8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	167

※下線部は、第4報（9月16日）から変更となった箇所です。