

松江市内における食中毒の発生について

平成 31 年 4 月 10 日
松江市保健衛生課
TEL:0852-28-8285
担当：石倉・牧野

1 概 要

4月8日、「4月5日から6日に松江市内で開催した研修会に参加した者のうち、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している者が複数いる」旨の連絡が、研修会主催者から松江保健所にありました。

松江保健所が調査したところ、研修会では松江市内の飲食店「民宿 なかよし」の仕出し（4月5日の夕食、6日の朝食及び昼食）が提供されていることが判明しました。

また、島根県保健環境科学研究所における検査の結果、患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出され、患者の喫食状況及び発症状況から、松江保健所は同施設を原因とする食中毒と断定し、4月10日から4日間の営業停止処分としました。

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 24名（松江市12名、雲南市5名、出雲市4名、奥出雲町1名、米子市2名）

性別\年代	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	合計
男	3	7	2	2	4	1	19
女	2	3	0	0	0	0	5
合計	5	10	2	2	4	1	24

【発症状況】○発症期間 4月7日 6:00～4月8日 7:00

○主な症状 発熱、下痢、嘔吐、嘔気等

3 原因施設

屋 号：民宿 なかよし

営業者：中村 ^{なかむら} ^{しょうじ} 正二

所在地：島根県松江市島根町野波 2281

業 種：飲食店営業（旅館、仕出し屋、一般食堂）

4 原因食品 「民宿 なかよし」が4月6日に提供した食事

5 病因物質 ノロウイルス

6 行政処分 4月10日から4月13日まで営業停止（4日間）

7 市民の皆様へ（参考事項）

ノロウイルスによる食中毒や感染症を予防するために！！

① 嘔吐、下痢等の症状がある人は、調理を控えましょう。

② トイレの後、調理の前、食事の前には必ず手を洗いましょう。

③ 二枚貝（カキ、アサリ等）の調理にあたっては、中心部まで十分熱を通しましょう。

【松江市内の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
平成 29 年（1～12 月）	1	1
平成 30 年（1～12 月）	4	74
平成 31 年（本件を含む）	1	24