

食中毒警報の発表について

先般10月8日以降、県西部において腸管出血性大腸菌感染症患者が多発しています。腸管出血性大腸菌は病原性が高く、食中毒や感染症を起こす原因菌として知られています。

秋の行楽シーズンに入り、BBQ等で食肉を喫食する機会も増えることが予想され、不十分な加熱調理等により食中毒発生のおそれがあることから、本日（10月16日）食中毒警報を発表します。

なお、この警報は今後の腸管出血性大腸菌感染症患者の発生状況などから発表の必要がなくなったと判断されるまで継続します。

食品の調理、製造に携わる方はもちろん、家庭で調理をされる方に対しても、食品の取扱いについて十分な注意を喚起するために発表するものです。

【 県 民 の 皆 様 へ 】

○各家庭及び食品調理施設においては、次の事項に注意して下さい。

(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。

○腸管出血性大腸菌に感染した場合、重症化させないことが大切です。

腹痛、下痢、血便等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診しましょう。

【参考 1】県内の腸管出血性大腸菌感染症患者及び無症状病原体保有者の発生状況

発生年	合計	患者			無症状病原体保有者		
		〇 1 5 7	〇 2 6	その他	〇 1 5 7	〇 2 6	その他
2021 年	1 3	4	0	1	2	0	6
2022 年	2 0	1 1	1	1	7	0	0
2023 年	8 0	6 4	1	2	1 0	0	3
2024 年	1 6	8	0	2	5	1	0
2025 年	6 1	4 3	0	6	1 2	0	0

R7. 10. 15 時点

【参考 2】10 月 8 日以降に県内で確認された腸管出血性大腸菌感染症患者の発生状況

	届出日	発生場所
1	10 月 8 日	益田市
2	10 月 10 日	益田市
3	10 月 11 日	浜田市
4	10 月 14 日	益田市
5	10 月 15 日	大田市

【参考 3】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）	10	177

【参考 4】食中毒注意報・警報について

期間	内容	発表基準	有効期間
夏季	注意報	前 2 日間の最高気温が 30℃以上で平均湿度が 70%以上であり、今後 も同様の気象が見込まれる場合	1 週間
	警報	食中毒発生のおそれがあると特に 認められた場合	適宜
冬季	注意報	10 月 1 日以降で感染症発生動向調 査における感染性胃腸炎の報告数 が 10 を超えた場合	3 月 31 日まで
	警報	同報告数が 16 を超えた場合	次のいずれかに該当する日まで 1) 3 月 31 日 2) 同報告数が 4 週連続で 6 未満 となる日
その他	警報	食中毒発生のおそれがあると特に 認められた場合	適宜