松江市　報道機関配布資料

令和 8 年 10 月 30 日

件名
松江市内における食中毒の発生について

内容
　令和 8 年 10 月 29 日、松江市内小学校から松江保健所へ「給食を食べた後、口唇の痺れ、顔面紅潮、じん麻疹等の症状を訴える児童及び教職員が多数いる。」旨の連絡がありました。
　保健所及び教育委員会が調査したところ、市内の小学校 3 校・中学校 1 校の生徒児童、教職員及び給食センターの調理従事者、合計 307 名が同様の症状を呈していることが判明しました。
　また、検査の結果、食品からヒスタミンが検出され、患者の喫食状況及び発症状況等から、松江保健所は「東出雲学校給食センター」を原因とする食中毒と断定し、10 月 30 日から 5 日間の営業停止を命じました。
　患者 2 名が入院しましたが、2 名ともすでに退院しており、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。

※詳細は、別添資料のとおりです。

【問い合わせ】
　松江市健康福祉部保健衛生課　　担当：藤本、山坂　　電話：0852-61-2001

令和８年10月30日
松江市保健衛生課
TEL:0852-61-2001
担当：藤本・山坂

松江市内における食中毒の発生について

１　概　　要

令和８年10月29日、松江市内小学校から松江保健所へ「給食を食べた後、口唇の痺れ、顔面紅潮、じん麻疹等の症状を訴える児童及び教職員が多数いる。」旨の連絡がありました。

保健所及び教育委員会が調査したところ、市内の小学校３校・中学校１校の生徒児童、教職員及び給食センターの調理従事者、合計307名が同様の症状を呈していることが判明しました。

また、検査の結果、食品からヒスタミンが検出され、患者の喫食状況及び発症状況等から、松江保健所は「東出雲学校給食センター」を原因とする食中毒と断定し、10月30日から５日間の営業停止を命じました。

患者２名が入院しましたが、２名ともすでに退院しており、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　　307名

小学校名等＼学年等	児童						教職員	小学校計
	１年	２年	３年	４年	５年	６年		
出雲郷小学校	16	29	37	39	28	15	5	169
揖屋小学校	12	15	20	18	23	7	14	109
意東小学校	1	1	0	5	4	1	3	15
小学校計	29	45	57	62	55	23	22	293
東出雲中学校：６名（１年：３名　　２年：１名　　３年：２名）								
東出雲学校給食センター調理員：８名								

【発症状況】○発症期間　10月29日　12:30　～　22:00
○主な症状　口唇の痺れ、顔面紅潮、じん麻疹、呼吸困難、頭痛、下痢

３　原因施設

名　称：東出雲学校給食センター
営業者：株式会社　メフォス　代表取締役　長江　孝之
所在地：島根県松江市東出雲町内馬1662-4
業　種：飲食店営業

４　原因食品　原因施設が10月29日に調理、提供した食事(はまちの柚子胡椒焼き)

５　病因物質　ヒスタミン

６　措　　置　10月30日から11月３日まで営業停止（５日間）

７　市民の皆様へ

・ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンを多く含んだ食品を食べることによって起こるアレルギー様食中毒です。
・赤身の魚（マグロ、イワシ、サバなど）などにはアミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれており、魚に付着したヒスタミン生成菌が増殖することにより、ヒスチジンからヒスタミンが生成されることで起こる食中毒です。
・ヒスタミン食中毒の症状は、顔面紅潮、頭痛、じん麻疹、発熱などがあり、通常食べてから数分～数時間後に発症しますが、重症になることは少ないです。
・ヒスタミンは熱に強く、容易に分解されないため、ヒスタミンが生成されないよう、漁獲から加工・調理までのそれぞれの段階で低温調理することが必要です。
・ヒスタミンを含んだ食品を食べると舌に刺激を感じることもあるので、異常を感じたら食べることを控えましょう。

【松江市内の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（名）
令和７年（1～12 月）	1	97
令和８年（本件を含む）	4	396