

2013. 8. 5

松本保健所管内で腸管病原性大腸菌による食中毒が発生しました

本日、松本保健所は松本市内の保育所の給食を原因とする腸管病原性大腸菌による食中毒の発生について発表しました。

患者は、この保育所で調理された給食を食べた園児及び職員 247 名中の 77 名で、松本保健所及び環境保全研究所が行った検査により、患者便等から腸管病原性大腸菌 O(オー)55 が検出されました。

次のポイントに注意して腸管病原性大腸菌による食中毒を防ぎましょう。

腸管病原性大腸菌による食中毒の予防ポイント

○調理や食事の前、トイレやおむつ交換の後には石けんを使ってよく手を洗いましょう。

○調理の際には食品を中心部まで十分に加熱しましょう。
また、抵抗力の弱い乳幼児は、できるだけ生ものを避けましょう。

○井戸水など水道水以外の水を飲用・調理に使用する際は、定期的に水質検査を受け、残留塩素濃度（0.1ppm 以上）を測定し、飲用に適していることを確認しましょう

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/ch250805.pdf>

◆おう吐、下痢、発熱などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp

・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口