

2014. 4. 14

諏訪保健所管内の旅館でウエルシュ菌 による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は茅野市内の旅館を原因施設とするウエルシュ菌食中毒について発表しました。

患者は、4月8日からこの施設を利用した1グループ391名中337名で、松本保健所における検査で、患者便等からウエルシュ菌が検出されました。

なお、患者は全員回復しています。

次のポイントに注意してウエルシュ菌食中毒を防ぎましょう。

(ウエルシュ菌食中毒の予防ポイント)

○カレー、シチューなどの煮込み料理や野菜の煮物は、調理したらなるべく早く食べるようにしましょう。

○一度にたくさん作った時は、本菌の発育しやすい45℃前後の温度を長く保たないように注意しましょう。

○それを防ぐには、小分けしてから急速に冷却（15℃以下）し、冷蔵もしくは冷凍保存しましょう。

○食品を温め直すときは、中心部まで十分に火が通る（75℃以上）ようにしましょう。

○「加熱したから大丈夫」といった過信は禁物です。

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/shokusei/happyou/ch140414.html>

◆おう吐、胃痛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