

2012. 8. 20

長野保健所管内でエルシニアによる 食中毒が発生しました

本日、長野保健所は上水内郡内の旅館を原因施設とするエルシニアによる食中毒の発生について発表しました。

患者は7月28日から8月3日の間に、この施設に宿泊し食事をした2グループ110名中の2グループ38名で、検査により、患者便からエルシニアが検出されました。

次のポイントに注意してエルシニアによる食中毒を防ぎましょう。

エルシニアによる食中毒防止のポイント

- ◎冷蔵庫内での食肉の長期間の保存は避け、早めに使用するか冷凍保存をしてください。(エルシニアは豚、犬、猫などの腸管内や環境に広く存在し、4℃以下の低温でも増殖することができます。)
- ◎食肉は十分な加熱調理をしてください。
- ◎生肉を扱った後は、手洗いを十分行ってください。
- ◎まな板、包丁などは、使用後にきちんと洗浄・消毒してください。
- ◎家畜やペットと触れ合った後は十分な手洗いをしてください。
- ◎沢水や井戸水を使用している施設では、衛生管理を徹底し、加熱、消毒されたものを飲むように心がけてください。

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/ch240820.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