

2012. 12. 21

長野保健所管内でノロウイルスによる 食中毒が発生しました

本日、長野保健所は須坂市内の飲食店で提供された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒の発生について発表しました。

患者は、12月14日にこの施設を利用した7グループ77名中の5グループ22名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

本件の原因として、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品がウイルスで汚染されたことが強く疑われました。

食品を取り扱う事業者の皆様は、下痢や腹痛等の症状があるときは、調理に従事しないようにしましょう。

(ノロウイルス食中毒の予防ポイント)

- 外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで手を十分に洗いましょう。
- 加熱して調理する料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。
- 患者さんのおう吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。
- 下痢、おう吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

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/ch241221.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