

2013. 12. 16

諏訪保健所管内でカンピロバクターによる 食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は、茅野市内の飲食店を原因施設とするカンピロバクターによる食中毒の発生について発表しました。

患者は11月29日にこの施設で食事をした1グループ4名中の4名で、松本保健所が行った検査により、患者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されました。

次のポイントに注意してカンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

カンピロバクターによる食中毒の予防ポイント

- 鶏肉などを調理する際は、十分に加熱調理し、生では食べないでください。
- 生肉を扱った手やまな板、包丁などはカンピロバクターが付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒してください。
- 焼肉などをするときには、なま焼けに注意するとともに、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けてください。
- 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、塩素消毒が実施されていることを確認してください。

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/shokusei/happyou/ch131216.html>

◆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