

2017. 8. 2

大町市内の神社の祭りに出店した露店で サルモネラ属菌による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は大町市内の神社の祭りに出店した露店を原因施設とするサルモネラ属菌による食中毒の発生について発表しました。

患者は、7月 22 日、23 日にこの露店が調理した「牛串」を喫食した 47 名で、松本保健所及び長野保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からサルモネラ属菌が検出されました。

次のポイントに注意してサルモネラ属菌による食中毒を防ぎましょう。

【サルモネラ属菌による食中毒の予防ポイント】

- 加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- 卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- 生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- 生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- 小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ペット等の動物が食品や食器に触れないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。

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/shokusei/happyou/ch170802.html>

◆腹痛、おう吐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