

2019. 7. 18

諏訪保健所管内のそうざい屋で サルモネラ属菌による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は岡谷市内のそうざい屋を原因施設とするサルモネラ属菌による食中毒について発表しました。

患者は、7月7日にこの施設で調理し、提供されたうなぎ蒲焼を用いて、地域のボランティアが公会所で盛り付けをした弁当を食べた49グループ91名中23グループの35名で、松本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・魚介類に触った手は、よく洗いましょう。
- 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/ch190718.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