

2019. 10. 02

## 飯田保健所管内の製造者が製造販売した「医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品」によるサルモネラ属菌の食中毒が発生しました

本日、飯田保健所は下伊那郡内の製造者を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し、営業の禁止を命じました。

患者は、この施設で製造され、26 都府県の約 80 施設に販売された医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品「人参・ごぼうと里芋の白和え」を喫食した 17 施設の 101 名で、関係自治体が行った検査により患者便、当該食品の残品からサルモネラ属菌が検出されました。

さらに、松本保健所が行った検査により未開封の当該食品からもサルモネラ属菌が検出されました。

### (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/ch191002.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