

2023. 6. 20

長野市保健所管内の飲食店でカンピロバクターによる食中毒が発生しました

昨日、長野市保健所は長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、当該施設で食事をした1グループ3名中の3名で、長野市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食中毒を防ぎましょう。

(カンピロバクターによる食中毒防止のポイント)

- ◎鶏肉などを調理する際は十分に加熱し、生、半生では食べないようにしましょう。(カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に生息しています。これらの家きん、家畜を食肉として解体する際に食肉の表面を汚染すると考えられています。他の食中毒菌と比べて少量でも食中毒を起こします。)
- ◎生肉が入っている容器はビニール袋に入れる等して、冷蔵庫内等で肉汁(ドリップ)等が他の食材に付着しないように保管しましょう。
- ◎生肉を扱ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯などで消毒しましょう。二次汚染防止のため、器具の使い分けを徹底しましょう。
- ◎生肉を扱った後、手は石けんでよく洗いましょう。
- ◎焼き肉をするときは、生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。

<https://www.city.nagano.nagano.jp/n107000/contents/p002196.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