



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」からサルモネラ属菌が検出されたため、この製造者に対して当該食品の回収を命じました

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を共通して食べた3グループ21名の患者及び当該食品の残品1検体からサルモネラ属菌が検出されたため、本日、飯田保健所はこの製造者に対し、食品衛生法違反として当該食品の回収を命じました。

当該食品は、業務用として流通していますが、冷蔵庫や冷凍庫に残っている場合には、食わずに、最寄りの保健所へ連絡してください。

また、この食品によると思われる体調不良を呈した場合には、速やかに医療機関を受診してください。

【違反食品の概要】

- 品 目 医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品
- 製造所所在地 下伊那郡
- 回収年月日 本日から令和元年10月10日まで
- 違反内容 食品衛生法第6条第3号違反（サルモネラ属菌による汚染）
- 措置内容 食品衛生法第54条第1項の規定による回収命令

～～ サルモネラ属菌による食中毒とは ～～

【特徴】

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。また、小児及び高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。

【症 状】

潜伏期間は通常、6時間から72時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱(38℃～40℃)、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣及び菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

【予防方法】

加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱するとともに、手をよく洗い、使用した調理器具などは洗浄・消毒しましょう。

飯田保健所 食品・生活衛生課
(次長)手塚 靖彦 (課長)小平 満 (担当)小木曾 郁子
電話:0265-53-0446(直通)
0265-23-1111(内線2161)
FAX:0265-53-0469
E-mail iidaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
(課長)吉田 徹也 (担当)福井 秀樹 飯塚 春彦
電話:026-235-7155(直通)
026-232-0111(内線2661)
FAX:026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp