

2012. 5. 6

飯田保健所管内でカンピロバクターによる 食中毒が発生しました

本日、飯田保健所は飯田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4月27日にこの施設で食事をした4グループ39名中1グループ13名で、検査により、患者の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による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、ウシなどの腸管内に生息しています。これらの家畜、家きんを、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。)
- ◎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。
- ◎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、なま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。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/ch240506.pdf>

◆おう吐、下痢、発熱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