

2013. 5. 31

木曾保健所管内の旅館で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました

本日、木曾保健所は木曾郡内の旅館が提供した食事を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒の発生について発表しました。

患者は、この施設の食事を喫食した4グループ9名中の3グループ6名で、松本保健所が行った検査により、患者の便から黄色ブドウ球菌が検出されました。

次のポイントに注意して黄色ブドウ球菌による食中毒を防ぎましょう。

(ブドウ球菌による食中毒の予防ポイント)

- 調理前、調理中は、手指の洗浄消毒を十分に行い、調理の際は、マスク、手袋等を着用しましょう。
- 手指などに化膿巣のある人は、素手で食品に触れないようにしましょう。
- 食品を調理した後は、なるべく早く食べるようにして、調理後の室温放置はやめましょう。食品を保存する場合は、10℃以下で保存しましょう。
- おにぎり等を握るときは、ラップなどを利用して食品に直接触れないようにしましょう。

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/ch250531.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