

2013. 6. 26

## 飯田保健所管内の飲食店でノロウイルス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が提供した食事を原因とするノロウイルス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13グループ345名中の1グループ86名で、大阪府及び環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

次のポイントに注意してノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

(ノロウイルス食中毒の予防ポイント)

- 外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで手を十分に洗いましょう。
- 加熱して調理する料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。
- 患者さんのおう吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。
- 下痢、おう吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事し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/ch250626.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