

2014. 10. 28

諏訪保健所管内の飲食店で腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は茅野市内の飲食店を原因施設とする腸管出血性大腸菌による食中毒について発表しました。

患者は、10月12日から10月18日にかけてこの施設を利用した4グループ15名中の4グループ5名で、松本保健所等が行った検査により、患者便及び食品から腸管出血性大腸菌O(オー)157が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

次のポイントに注意して腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぎましょう。

(腸管出血性大腸菌食中毒の予防ポイント)

- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。
- 腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者には、食肉の生食など感染源となる可能性が高い食材は避けましょう。また、焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、肉の中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまふことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒してください。

◆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