

2023. 8. 16

諏訪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、諏訪保健所は茅野市内の旅館を原因施設とする黄色ブドウ球菌食中毒について発表しました。

患者は、8月7日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した3グループ9名中の3グループ6名で、松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便から黄色ブドウ球菌が検出されました。

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黄色ブドウ球菌食中毒を防ぎましょう。

(黄色ブドウ球菌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、手袋、マスク等を着用しましょう。
- 手指などに化膿創のある人は、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。
- 調理後の食品を保存する場合は、冷蔵庫（10℃以下）で保存しましょう。
- 特に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。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch230816.html>

◆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