

2013. 8. 20

諏訪保健所管内で腸炎ビブリオによる食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は諏訪市内の旅館を原因施設とする腸炎ビブリオによる食中毒の発生について発表しました。

患者は、8月9日にこの施設に宿泊した4グループ425名のうち調査済1グループ101名中18名で、検査により、患者便から腸炎ビブリオが検出されました。

次のポイントに注意して腸炎ビブリオによる食中毒を防ぎましょう。

(腸炎ビブリオ食中毒の予防ポイント)

- 魚介類を調理する際は、水道水で十分に洗いましょう。
- 下処理に使用したまな板や包丁など、腸炎ビブリオに汚染されている可能性がある器具類は十分洗浄・消毒しましょう。
- 冷蔵庫で魚介類を保管する時は、汁が他の食品に付着しないようにビニールに入れるなどし、冷蔵庫の下段におくようにしましょう。
- 生で食べる刺身類は食べる直前まで冷蔵庫に入れておき、長時間室温に置か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/ch250820.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