

2014. 1. 17

長野保健所管内の仕出し屋でノロウイルス による食中毒が発生しました

本日、長野保健所は、埴科郡内の仕出し屋を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し平成26年1月17日から1月20日まで、4日間の営業停止を命じました。

患者は1月8日にこの施設で調理された仕出し料理を喫食した2グループ87名中の43名で、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、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。
 - 患者さんの嘔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。
 - 下痢や嘔吐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/shokusei/happyou/ch140116.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