

2014. 7. 24

上田保健所管内の仕出し弁当屋で 黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました

本日、上田保健所は上田市内の仕出し弁当屋を原因施設とする黄色ブドウ球菌による食中毒の発生について発表しました。

患者は、7月20日に、この施設で製造された弁当を食べた63グループ1,722名中の28グループ451名で、上田保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便等から黄色ブドウ球菌が検出されました。

次のポイントに注意して黄色ブドウ球菌による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)

- 調理の前、調理中は、手指の洗浄・消毒を十分に行いましょう。
- 手指に傷や化膿巣がある場合は、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、調理後の室温放置はやめましょう。
- 食品を保存するときは、10℃以下で保存しましょう。
- 特に、おにぎり等を握るときは、ラップ等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。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch140724.html>

◆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