

緊急食品衛生情報

令和3年7月21日号

大津市保健所

滋賀県内の飲食店で

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が3件発生！

事例①: 草津保健所管内 飲食店A、発症者6人(6月25日、29日、7月2日及び3日の利用者)

事例②: 草津保健所管内 飲食店B、発症者2人(6月26日、27日の利用者)

事例③: 彦根保健所管内 飲食店C、発症者2人(6月22日、26日の利用者)

事例①、②については腸管出血性大腸菌感染症発生届があったことから、事例③については医療機関から、入院患者の検便から腸管出血性大腸菌 O157 を検出した旨の連絡があったことから、各保健所が調査した結果、発症者に共通する食事は施設で提供された食事のみであること、症状が同菌による食中毒の特徴と一致していること及び発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことからそれぞれの飲食店を原因とする食中毒と断定し、営業停止処分としました。

腸管出血性大腸菌感染症多発警報

滋賀県下全域に発令中!!

☆食中毒予防のポイント☆

- 食肉、内臓を生食用として提供・販売しない。
- 食肉を加熱して提供する場合は、十分に加熱しましょう。
(中心温度75℃以上で1分以上の加熱が必要です。)
- 加熱せずに提供する野菜や果物は、洗浄・消毒を行きましょう。
- 調理前、トイレ使用後や生肉を触った後は、石けんで十分に手を洗いましょう。
- 従事者の健康管理の徹底をし、体調不良の人は調理に従事させないようにしましょう。
- 調理済み食品や生のまま提供する食品が、生肉との接触や肉類のドリップ等で汚染を受けないようにしましょう。
- まな板、包丁等の器具類は、用途別の使い分けを徹底しましょう。
- 焼肉店等では生肉を取り扱う専用のトングや取り箸を消費者に使ってもらうようにしましょう。

<その他の注意点>

- 無症状病原体保有者が調理中に食品を汚染する可能性があります。病原体保菌者でないことを確認するため、定期的に従事者の検便を行きましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp