

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

ノロウイルス が流行しています！ 食中毒対策を万全に！！

ノロウイルス食中毒は、冬場がピークです。食中毒発生防止のために、次の事項を改めて確認しましょう。

●手洗いの徹底！～適切なタイミングで、せっけんで丁寧に～

※食品の二次汚染の多くは人の手指を介して発生しています。

●中心部まで十分加熱！～85℃から 90℃で、90 秒以上～

※加熱が不十分だとウイルスが残り食中毒につながります。

●消毒は正しく！～薬剤や加熱（熱湯等）による消毒～

※ノロウイルスに効果のある消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム等）なのか、使用する商品をよく確認しましょう。

●調理者は体調管理を！～体調不良時は調理作業を極力避ける～

※ノロウイルスに感染した人が調理すると食中毒に繋がる恐れがあります。

**【県下にノロウイルス食中毒注意報が発令
されました！！】**

期間:11月15日(木)～12月5日(水)まで

<input type="checkbox"/>	大津市保健所 衛生課 食の安全推進係	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	HP: http://www.city.otsu.lg.jp/hokenjo/	<input type="checkbox"/>