

緊急食品衛生情報

平成31年1月15日号

大津市保健所

滋賀県内の飲食店で

ノロウイルス食中毒が発生しました！

平成31年1月14日、滋賀県は、守山市内の飲食店で提供された食事を原因とする食中毒が発生し、当該施設に対し営業停止の処分をしたと発表しました。

ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

感染性胃腸炎患者が多く、ノロウイルス食中毒が発生しやすい時期です。ノロウイルスは感染者の糞便中や吐物中に多量に排出され、食品を二次汚染することで食中毒を引き起こします。

また、ノロウイルスを蓄積したカキ等の二枚貝を、加熱不十分な状態で提供することでも食中毒が発生します。

食中毒を発生させないために、次の事項を改めて確認しましょう。

①従事者の健康管理

体調不良者は調理に従事しない（同居家族が体調不良の際も要注意！）

※調理従事者からの二次汚染による食中毒が多発しています。

②正しい手洗いと手袋・マスク

適切なタイミングで正しく手洗い、マスクの着用

※二次汚染の多くは、調理従事者の手指を介して発生します。

※食品を取り扱う際は手袋・マスクを着用しましょう。

③中心部まで十分に加熱

85℃～90℃、90秒以上の加熱調理

※加熱が不十分な場合、ウイルスが残存し食中毒に繋がります。

④正しい消毒

次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤又は加熱（熱湯消毒等）による消毒

※適切な消毒薬を用いないと効果が期待できません！

<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 077-525-6161

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