

# 緊急食品衛生情報

平成31年2月18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2月17日、滋賀県は、近江八幡市内の飲食店で調製された仕出し弁当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