

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

滋賀県内でノロウイルス食中毒 が発生しました。

1月9日に守山市内の飲食店でノロウイルスを原因とする食中毒が発生しました。

感染者の糞便や吐物中に多量に排出されたノロウイルスは、人の手や衣服などを介して食品を汚染します。また、カキなどの二枚貝はノロウイルスを蓄積していることがあります。ノロウイルス食中毒を防ぐためには、**食品の汚染を防ぐことと食品をしっかりと加熱してウイルスをやっつけることが重要です。**次の事項を改めて確認しましょう。

●手洗いの徹底！

石鹸でしっかり手洗いし、ウイルスを落としましょう。

●中心部まで十分加熱！

食品の中心部を85℃から90℃で、90秒以上加熱し、ウイルスをやっつけましょう。

●消毒は正しく！

ノロウイルスにアルコールは効きません。効果のある消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム等）なのか、使用する商品を確認しましょう。熱湯消毒も効果があります。

●調理者は体調管理を！

体調不良時は極力調理を控えましょう。

////////////////////////////////////

<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"/>

////////////////////////////////////