

ノロウイルスによる食中毒が多発しています！

令和6年2月初旬から、滋賀、京都、大阪、兵庫などの近畿地区だけでなく、高知、広島、島根、愛媛、東京、千葉、神奈川と全国各地でノロウイルスを原因とする食中毒が続発している状況です。

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。

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。

ノロウイルス食中毒の予防対策

①従事者の健康管理の徹底(同居家族含む)

下痢・嘔吐等の症状のある者は調理に従事しない。

※ノロウイルス食中毒はノロウイルスに感染した調理従事者からの二次汚染による事例が多くを占めます。

②正しい手洗いと手袋・マスクの着用

無症状の場合でもノロウイルスを保有していることがあります。

※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を行う

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正しい消毒の徹底

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:077-522-7373

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