

緊急食品衛生情報

令和6年3月25日号

大津市保健所

歓送迎会の季節 衛生管理の徹底を!

3月末から4月にかけては、歓送迎会が数多く催され、調理食数や加工・製造数が増加する時期です。施設の能力を超えた調理等は非常に危険であり、小さなミスが重大な食品事故につながるようになります。

令和6年3月下旬に、東近江市内の飲食店で調製された仕出し弁当を喫食したことによるノロウイルス食中毒が発生しました。

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正しい手洗いの徹底!

手指に付いたノロウイルスを減らすためには、手洗いが最も効果的な方法とされています。**アルコールでは十分な消毒効果が期待できません。**

手指を石けんで丁寧に洗い、ウイルスを流水ですっきりと洗い流しましょう。(二度洗いが効果的です。)

※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。感染しても症状がない場合もあるため、普段から手洗いや健康管理を徹底しましょう。

②調理従事者の健康管理

調理従事者の健康管理を行い、毎日の状況を記録し、体調不良の人は調理に従事させないようにしましょう。

また、調理従事者家族が感染していて、その汚染が原因で食中毒が発生した事例もあるので、同居家族の体調も把握しましょう。

③調理器具の消毒

使用後の食器や調理器具は、洗剤等で十分に洗浄した後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムか煮沸消毒を行きましょう。

④中心部まで十分に加熱

ノロウイルスは十分な加熱(85~90℃で90秒間以上)を行うことにより、感染力を失います。食材の中心まで十分に加熱し、中心温度を測定し記録しましょう。

<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