

緊急食品衛生情報

令和5年12月7日号

大津市保健所

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう！

現在、滋賀県内に「ノロウイルス食中毒注意報」が発令されています！

ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生していますが、特に11～3月にかけての冬期に多発しています。また、大規模な食中毒も多く発生しており、近年では年間患者数がとても多い食中毒です。

ノロウイルス食中毒の予防対策を徹底しましょう！

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、ウイルスを流水でしっか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