

食の安全サポーター情報配信（平成27年10月29日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、「食中毒（ノロウイルス）注意報の発令」についての情報を配信します。

ノロウイルス注意報発令中！

毎年、ノロウイルスによる食中毒の約8割が11月～3月の間に発生しており、これから冬場にかけて、特に注意が必要です。

また、今年も、これまで検出例の少ない遺伝子型のノロウイルスが検出されており、変異した遺伝子型のノロウイルスが全国的に大流行し、過去最悪の患者数を出した2006/2007年シーズンと同様に、ノロウイルスが大流行する可能性が危惧されています。

これを受け、岡山県では、10月26日に、県内全域に食中毒注意報を発令しました。

ノロウイルス食中毒を予防するため、以下のポイントを守りましょう！

◎持ち込まない（調理施設に持ち込まない）

ノロウイルスに感染した可能性がある場合は、調理に従事しない。
手洗い、うがいの徹底。

◎拡げない（調理施設を汚染させない）

調理中にも、こまめに手洗いをする。
調理器具やよく手で触れる場所（冷蔵庫の取っ手など）をこまめに洗浄、消毒する。
※消毒には、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）が効果的！！

◎加熱する

中心温度85～90℃以上で、90秒以上、しっかり加熱する。

◎つけない（食品に汚染させない）

素手で食品に触れない。（使い捨て手袋を正しく着用する）



（ノロウイルス食中毒について、もっと詳しく知りたい方はこちらから）

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/404046.html>

○厚生労働省ホームページ（ノロウイルスに関するQ&A） http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

サポーター情報のバックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。