

食の安全サポーター情報配信（令和4年12月14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。



©岡山県「うらっち」

ノロウイルス注意報発令中！

…県内では感染性胃腸炎の患者が増加していることから、12月1日にノロウイルス注意報を発令しました。

- ノロウイルスは感染力が強く、少しのウイルスでも体内に入ると感染します。
- ノロウイルスによる食中毒を防ぐために次のことに注意してください。

◎効果的な手洗い～タイミングを意識し洗い残しをなくしましょう

- ノロウイルスにはアルコールが効きにくいため、しっかり手を洗い、ウイルスを洗い流しましょう。
- 調理を行う前、盛りつけを行う前、生の肉や魚介類を触った後、トイレに行った後等のタイミングでこまめに手を洗いましょう。
- 洗い残しがないように、石けんなどよく泡立ててまんべんなく洗いましょう。
⇒指先、指の間・股、親指の付け根のふくらみは洗い残しが多い部分です。



©岡山県「ももっち」

◎ウイルスをやっつけましょう

- 食品はよく「加熱」（中心部 85℃～90℃で 90 秒以上）しましょう。
カキなど二枚貝は特に注意しましょう。
- 器具・食器・布巾などは十分な洗浄後、煮沸を行う、熱湯をかける、塩素系漂白剤に浸す等、消毒を徹底しましょう。

※塩素系漂白剤は表示を確認し正しく使ってください。

◎感染が疑わしいときは

- 本人又は家族に下痢や嘔吐等の症状を呈している人がいれば、調理は控えましょう
- 感染者の嘔吐物や便には多量のウイルスが含まれているので、処理するときは必ずマスクや手袋を着用してください。
⇒処理後は必ず手を洗いましょう。

○岡山県のホームページ

岡山県ノロウイルス注意報 検索

○ノロウイルスに関するQ & A

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html（厚労省）



バックナンバーはこちらから

<https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>

岡山県 食の安全サポーター情報

検索

