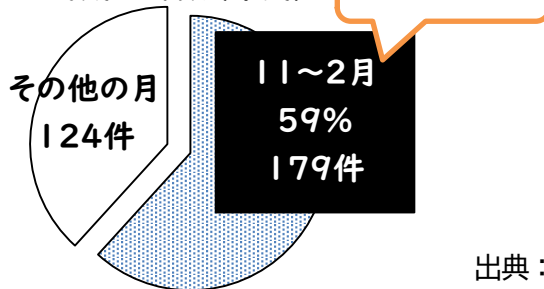


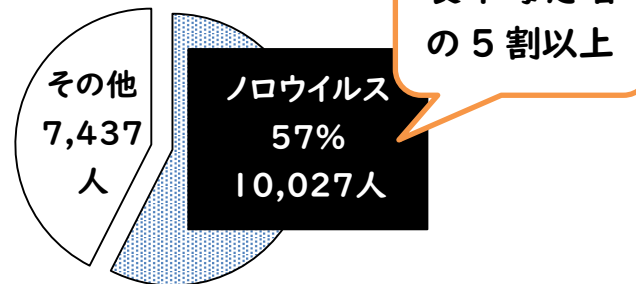
ノロウイルス食中毒にご注意！

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、食中毒患者数全体の5割以上を占めています。また、ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされていることから、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。

ノロウイルス食中毒の発生時期別件数(年間)



原因別の食中毒患者数(年間)



出典：厚生労働省食中毒統計（平成27～令和元年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。）

●○食中毒予防のポイント○●

- ① **手洗い**の徹底
調理や食事の前、トイレの後は必ず手を洗う。手洗いは**二度洗い**が効果的です。
- ② 調理従事者の**体調管理**
作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、症状があるときは、食品を直接取扱う作業はしない。普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- ③ 食品は中心部まで十分に**加熱**
食品の中心温度85～90℃以上で90秒以上の加熱を行う。
- ④ 調理器具(包丁、まな板、ふきん等)やトイレ(ドアノブ、水洗レバー、便座等)の**消毒**の徹底
洗剤などで十分に洗浄した後に、熱湯又は塩素系消毒剤を利用して消毒する。新型コロナウイルス感染防止対策としてエタノールを使用している方も多いかと思いますが、ノロウイルスの失活化にはあまり効果がありません。200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭くことでノロウイルスを失活化できます。

《ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省ホームページ）》

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/ka_nren/yobou/040204-1.html

食中毒予防啓発DVDおよび手洗いチェッカーの貸し出しを行っております。また、ノロウイルスの他、各種食中毒予防に関するパンフレットを用意しております。ご入用の際は下記までお気軽にお問い合わせください。また、いずみ食品便りは仙台市泉区ホームページからもご覧いただけます。

担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）
電話 022-372-3111（内線6721～6723）
FAX 022-372-3522