

食中毒注意報 発令中

最近の感染性胃腸炎の発生状況から、ノロウイルスによる食中毒の発生が危ぶまれるため、11月11日に岡山県内全域に食中毒注意報を発令しました。

ノロウイルスは食中毒の原因となるウイルスの一種で、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こします。

ノロウイルス食中毒の予防のポイントは次のとおりです。

★ 予防のポイント

調理者の感染を防ぐ

感染予防には**手洗いが重要です！**

外から帰ってきた後や食事前の手洗いを日常から徹底しましょう。

また、家庭内での感染も起きやすいので、調理者は家族の健康状態にも注意しましょう。



調理時に注意すること

- 加熱して食べる食品は、**中心部までしっかり加熱**しましょう。
(中心部85℃以上で1分間以上)
- 食器、調理器具は使用の都度、**洗浄・熱湯消毒**をしましょう。
- 調理前、用便後の**手洗いを徹底**しましょう。
- 調理施設等では、下痢や風邪に似た症状のある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。
- ノロウイルスに感染しても、症状が現れずに便にウイルスを排出している場合があります。**健康状態にかかわらず手洗いを徹底**し、食品に直接触れる場合は、使い捨て手袋の着用を心がけましょう。



中心温度85℃以上、
1分間以上

岡山県マスコット ももっち



注意！

ノロウイルスは「アルコール」や「逆性石けん」などでは十分な**消毒効果が期待できません！**

- 手洗いは、石けんをよく泡立てて**しっかりもみ洗い**し、十分な流水でウイルスを洗い流しましょう。
- 調理器具等は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム*で消毒しましょう。
※塩素系の漂白剤（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）