

## 食の安全サポーター情報配信（平成26年11月4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。

# 食中毒（ノロウイルス）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惧されるため、県は、10月30日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。（注意報は、平成27年3月31日まで継続されます。）

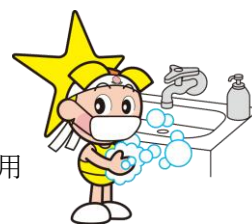
10月30日の発令は、発令が始まった平成20年以降で最も早い発令です。

この5年の統計をみると、岡山県で発生した食中毒のうち、約3分の1がノロウイルスによるもので、患者数は2,183人と、一番多くなっています。

ノロウイルスによる食中毒を予防するために、次のポイントを守りましょう！

### ノロウイルス食中毒の予防のポイント

- 1 『清潔』（ウイルスを**付けない**）
  - ◎ 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう  
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（不顕性（ふけんせい）感染）があります。健康状態にかかわらず、日頃から手洗いの徹底を心掛けましょう
  - ◎ 食品に直接触れる際には、できるだけ「使い捨て手袋」をつけましょう
  - ◎ 下痢や嘔吐等の症状が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
- 2 『加熱』（ウイルスを**やっつける**）
  - ◎ 加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょう（85～90℃で90秒間以上）
  - ◎ 消毒には、「次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）」の使用が有効的です



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

○厚生労働省のホームページ（ノロウイルスに関するQ&A）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

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。

