

2023. 3. 14

ノロウイルスを原因とする食中毒が続発しています

令和5年1月18日に、「ノロウイルス食中毒注意報」を発出し、食品を取り扱う方々に注意を呼び掛けています。

今般、2月24日(プレスリリース3月8日)及び3月8日(プレスリリース3月14日)にノロウイルスを原因とする食中毒が続けて発生しました。今後もノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあることから、食中毒を防ぐため、食品を取り扱う場合は、手洗いを徹底し食品の取扱いに十分注意してください。

【ノロウイルス食中毒防止のポイント】

○ウイルスを持ち込まない

- ・胃腸炎症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしないようにしましょう。

○ウイルスを拡げない

- ・嘔吐物などを処理するときは、汚染が拡がらないよう十分に注意しましょう。

○ウイルスをやっつける

- ・加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

○ウイルスをつけない

- ・トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで手を十分に洗いましょう。

◆手洗いのポイント◆

- ・石けんをよく泡立てて、指の先や指の間、手のひらや手の甲など、手全体をていねいにもみ洗いして、最後に流水で十分にすすぎましょう。
- ・タオルやふきんは常に清潔なものを用意しましょう。
- ・2度洗いが効果的です！2度洗いでウイルスを洗い流しましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口