

《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。

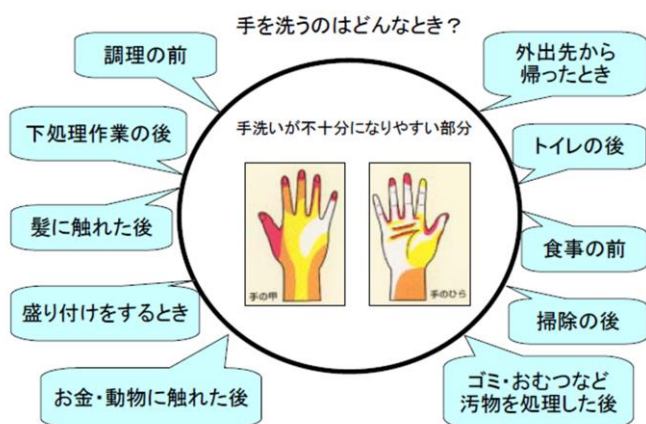
今般、2月24日(プレスリリース3月8日)及び3月8日(プレスリリース3月14日)にノロウイルスを原因とする食中毒が続けて発生しました。今後もノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあることから、食中毒を防ぐため、食品を取り扱う場合は、手洗いを徹底し食品の取扱いに十分注意してください。

●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。



【動画】ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YvDM&feature=youtu.be>

●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