

《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7年1月29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。

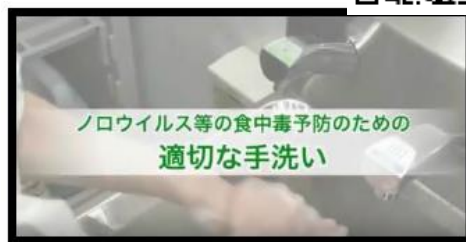
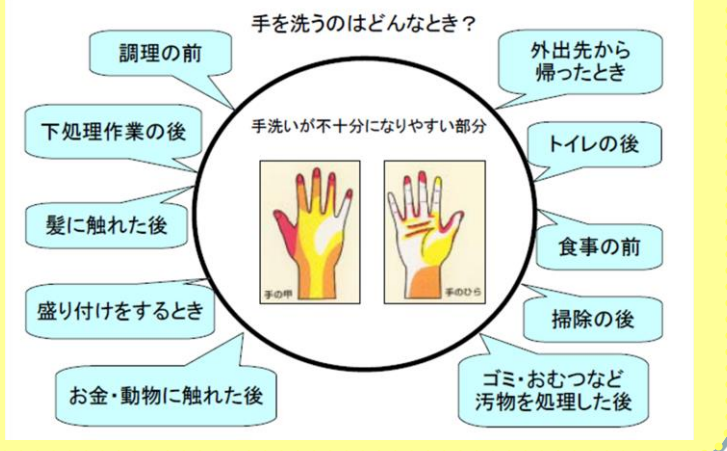
今般、2月16日から2月19日にかけてノロウイルスを原因とする食中毒が続けて発生しました。今後もノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあることから、食中毒を防ぐため、食品を取り扱う場合は、手洗いを徹底し食品の取扱いに十分注意してください。

●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