

食品衛生 FAX 通信

各食品取扱い店 店長 様

令和5年12月・令和6年1月号

～ 12・1月の目標 ～

ノロウイルス食中毒を予防しよう！

- 発生原因は、調理従事者による食品汚染が多い！
- アルコールでは、ノロウイルスへの効果が不十分！

予防の3つのポイント

①「調理従事者が感染しない」



- ✓ 日々の手洗い
- ・ トイレ後
- ・ 帰宅時
- ・ 食事前 等



- ✓ 二枚貝を食べるときは十分加熱



- ✓ 自分や家族の健康状態に注意！
- 異常があったら…
- ・ 責任者に報告
- ・ 調理従事しない

治った後も便にウイルスがいる可能性あり！

- ✓ 感染して治った後も油断しない！

②「食品につけない」

- ✓ 手洗い・手袋着用
- 症状がなくても「感染しているかも」の意識で！



- ✓ 適切な消毒
- ・ 次亜塩素酸
- ・ ナトリウム溶液
- ・ 熱湯



③「やっつける」



- ✓ 十分な加熱
- 汚染のおそれがある食品は、中心部まで 85℃～90℃以上で90秒間以上加熱調理！

<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951