



# もうすぐピーク！ ノロウイルスに注意しよう！！

## ノロウイルスの発生状況

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は年間を通して発生していますが、**12月から翌3月にピークを迎える**傾向があります。これからの時期は、ノロウイルスに注意しましょう。

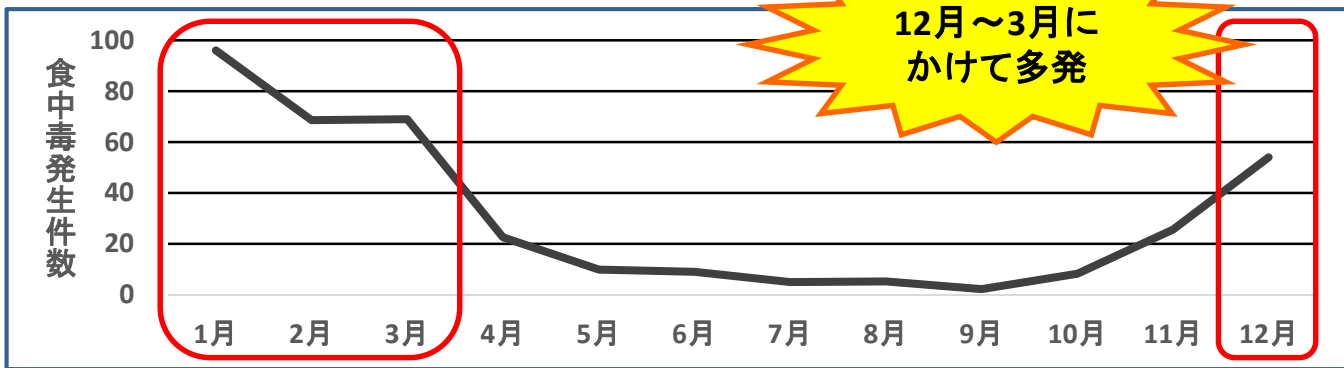
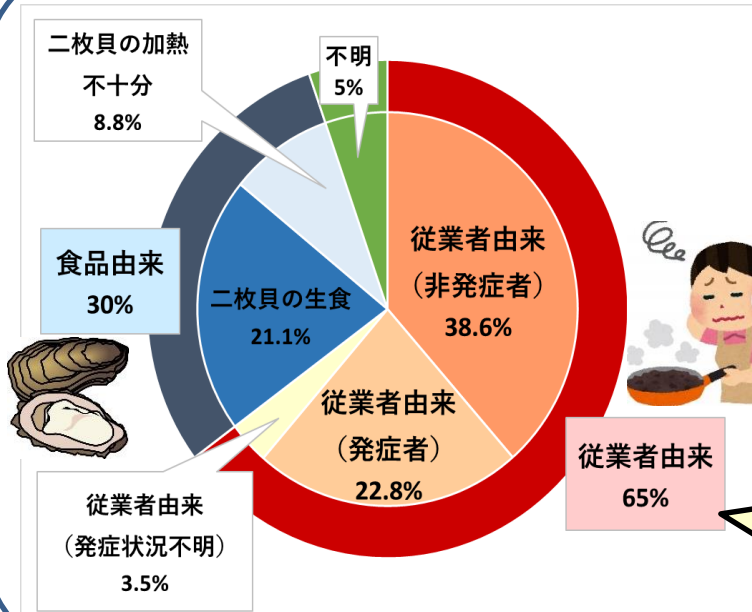


図1 全国のノロウイルスによる食中毒の月別発生件数 (平成26年から平成28年の過去3年間平均)

## ノロウイルスの発生要因



## ノロウイルスの症状

- ・吐き気、おう吐、激しい下痢、腹痛、発熱 等
- ・感染から、1～2日後に発症

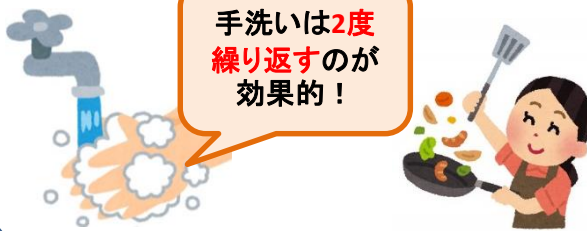
発生要因の約65%が食品ではなく、**従業者由来**になっています。



# 食中毒予防のポイント

## ①手洗い

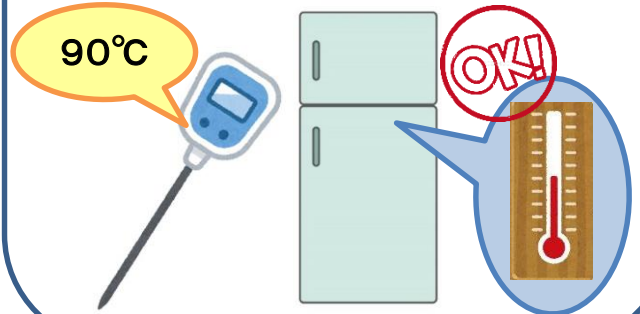
トイレの後、調理前などに**流水と石けん**で手を洗いましょう。手洗いは、見た目の汚れを落とすだけでなく、手に付いた有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。



手洗いは2度繰り返すのが効果的！

## ②温度管理

冷蔵品や冷凍品は、それぞれが**適切な温度**で納品・保管されているか確認しましょう。また、中心温度が**85℃～90℃**で**90秒以上加熱**しましょう。



## ③食品取扱者の健康管理

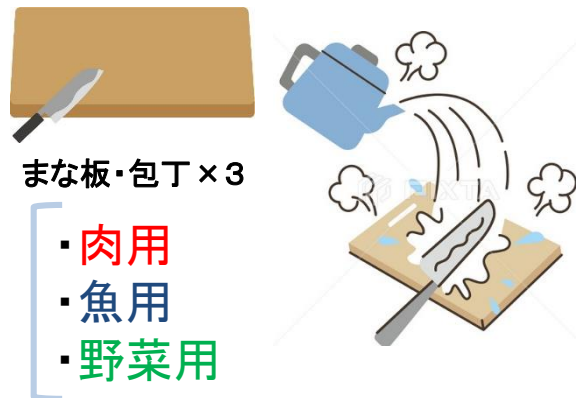
下痢やおう吐等、胃腸炎症状があるときは**直接食品に触れないよう**にしましょう。

また、手指に切り傷がある場合は、傷に有害な微生物が増殖する恐れがあるため注意しましょう。



## ④調理器具の使い分けと洗浄・消毒

調理器具は**食材・用途ごとに使い分け**、使用後は**洗浄・消毒**を徹底しましょう。



まな板・包丁×3

- ・肉用
- ・魚用
- ・野菜用

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807