

# 食品衛生課だより

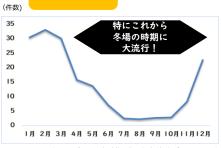


2022/10/17 発行 北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

## ノロウイルス食中毒を防ごう



### 特徴



過去5年間の全国発生時期別平均事件数(H29~R3年)

### 予防の3ポイント

### ●調理従事者が 「感染しない」

- ・自分や家族の健康状態に注意 ■症状があるときは調理に従事しない
- ・日々の手洗い励行
- ・二枚貝等は十分加熱して食べる



1件平均38名

ノロウイルスが<mark>ついた</mark> 手指で調理された 食品を食べる



ノロウイルスを含んだ ・枚貝などの食品を加熱不十分な状態で食



### 2食品に 「つけない」

- ・作業前などの手洗い

  - ■適切なタイミング ■汚れの残りやすいところを念入りに
- ・調理器具の消毒
  - ■洗剤で十分洗浄
  - ■次亜塩素酸ナトリウム溶液や熱湯で消毒

### 3 ウイルスを 「やっつける」

・食品の中心部まで 85~90℃で90秒以上加熱

## **@8**6 のお知らせ

温泉資源保護セミナー 入場無料 in 後志





【倶知安町ひらふ地域】の温泉資源に関する現状と課題について、 次のとおりセミナーを開催します。是非ご参加下さい。

日時:令和4年10月25日(火)13:30~15:30

■場所:北海道後志総合振興局 2階講堂

(虻田郡倶知安町北 | 条東2丁目)

■定員: | 0 0 名 ※申し込み不要です。

■お問い合わせ先

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課環境衛生係

TEL: 011-204-5260 FAX: 011-232-1037

### プログラム

- ①「ひらふ地域の温泉資源に関する 現状と課題について」
- ②「ひらふ地域の温泉資源保護の必要性」
- ③ 質疑応答







