



## 流行シーズン！ 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)

食中毒1件あたりの患者数が多い



### 経路

- 1 ノロウイルスがついた手指で調理された食品を食べる
- 2 ノロウイルスを含んだ二枚貝などの食品を加熱不十分な状態で食べる

### 予防の3ポイント

#### ①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

#### 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

セミナーのお知らせ

### 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1条東2丁目)
- 定員：100名 **※申し込み不要です。**

### 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

#### ■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

