



◆ノロウイルスによる食中毒の予防について◆

ノロウイルスによる食中毒は、冬期に多く発生し、患者数も多く、大規模な食中毒になる傾向があります。ノロウイルスに関する正しい知識を持って、しっかりと予防しましょう。

○特徴

- 食品中では増殖せず、ヒトの腸の中で増殖
- 感染力が強く、少量のウイルスでヒトに感染

○原因となる食品

- 感染した人による調理で汚染された食品
- ウイルスが蓄積した二枚貝（生食、加熱不十分）など

○主な症状



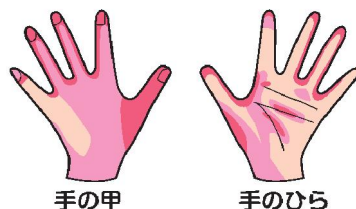
- 感染後 1～2日 で発症
- 主症状は嘔吐、下痢で、その他に軽度の発熱(37～38℃)、腹痛など
- 乳幼児や高齢者などは、嘔吐や下痢で脱水症状を起こすことがある

○予防のポイント



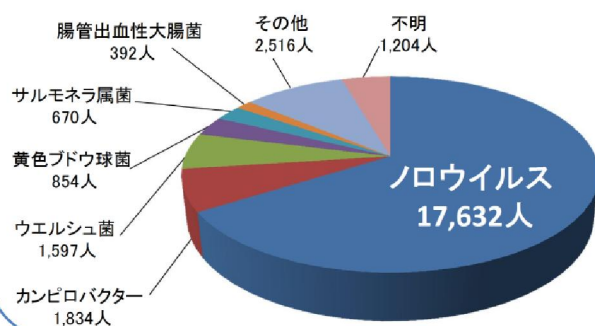
- 調理や食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう
- 二枚貝や加熱が必要な食品は、内部まで十分に加熱しましょう（中心温度 85℃～90℃で 90 秒間以上）
- 嘔吐や下痢などの症状がある方は、直接食品を取り扱う作業を控えましょう。（症状がなくなっても、1 週間程度はウイルスの排出が続くので、しばらくの間は食品の取扱いを控えましょう。）
- 使用した包丁やまな板などは、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤、塩素濃度 0.02%）で消毒しましょう。（※アルコールはあまり効果がありません。）

手洗いミスの発生部位

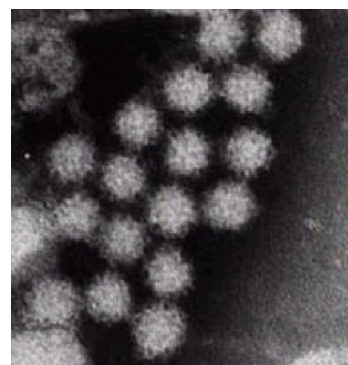


- 手の甲
- 手のひら
- 洗い残しが多いところ
- やや洗い残しが多いところ

食中毒の病因物質別患者数(平成24年:全国)



ノロウイルスの電子顕微鏡写真



食中毒事例の多くは、
ノロウイルスに感染した調理者を介して発生しています！

＜県内での食中毒発生事例：平成25年＞

旅館が調理した料理を喫食した 338 人のうち 96 人が嘔吐、腹痛、下痢、発熱を主症状とする食中毒症状を起こしました。

◆食品の自主回収報告制度◆

県では、条例に基づき、事業者が自主的に違反食品等の回収に着手した場合には、保健所に報告を義務づける「食品の自主回収報告制度」を設けています。原則、報告された情報は県民に広く公表し、健康被害の未然防止と早期回収の促進を図ります。

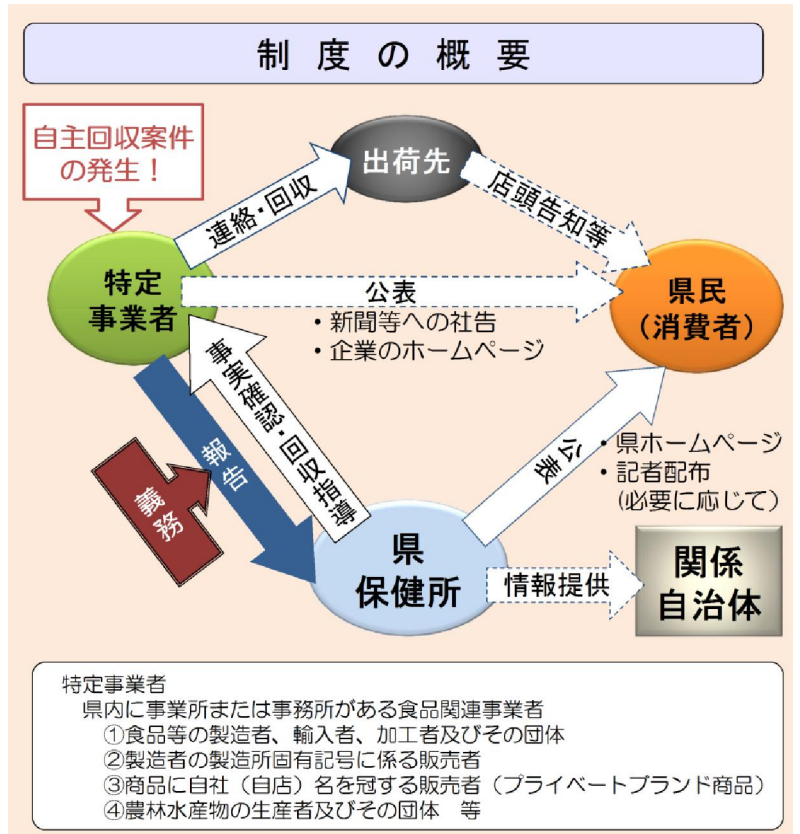
＜食品の自主回収とは＞

事業者が生産、製造、輸入、加工または販売した食品について、事業者自らが食品衛生法違反またはその疑いがあることに気づき、自らの判断で回収を決定、実施することです。

＜報告対象となる事例＞

- ・健康被害が発生するおそれのある異物が混入した可能性があるもの
- ・成分規格や農薬等の残留基準に違反するもの
- ・食品添加物の使用基準に違反するもの
- ・賞味期限または消費期限を本来より長く表示したもの
- ・アレルギー物質を含む旨の表示が欠落したもの
- ・保存方法の表示基準に違反するもの


事業者から報告のあった自主回収情報は、食の安心総合情報ホームページに掲載します。
(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>)



◆食物アレルギー◆

摂取した食物を異物として認識し、自分の身体を防御するために起きる免疫反応。

食品による健康被害を防止するため、容器・包装に入れられた加工食品にはアレルギー症状を引き起こす物質を表示するよう義務づけられています。

表示の義務	食物名
義務表示	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生 
努力義務表示 (表示するよう努めるもの)	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

◆食の安心・安全お届け講座◆

県では、職員がお伺いして講座を開催します。地域やサークルなどのグループで、お気軽にご利用ください。

- 対象：県民が主催する学習会など（20人以上で、営利目的でないこと）
日時：平日9時～17時の間で2時間以内
場所：山口県内（会場はご用意ください）
講師：県職員
内容：食品の安全性、食品表示、食中毒予防等
申込：希望日の1か月前までに各健康福祉センター又は県生活衛生課に御連絡ください

- 平成24年度の実施状況
実施回数：125回
参加延べ人数：4,718人

- 詳しくは、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。

やまぐち食の安心情報

検索