



ノロウイルスに注意しましょう

ノロウイルスによる食中毒は、1年を通じて発生しますが、特に冬場に多発します。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、人の腸内でのみ増殖します
- ・感染力が強く、少量のウイルスでも感染します

原因となる食品

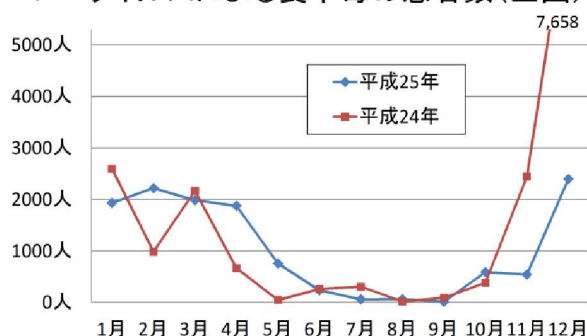
- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝 など

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ります

ノロウイルスによる食中毒の患者数(全国)



食中毒予防のポイント

手洗い

- ・帰宅後、食事前、調理前、トイレの後、動物を触った後などは**石けん**でよく手を洗いましょう
- ・**汚れが残りやすいところ**をていねいに！
指先、指の間、爪の間、親指、手首

調理器具の取扱い

- ・調理器具は、「生で食べる野菜用のもの」と「食肉等を扱うもの」とで**使い分け**しましょう
- ・使用した包丁やまな板などは、洗浄後に**熱湯**や**次亜塩素酸ナトリウム液** (塩素濃度 0.02%)で消毒しましょう

食品の取扱い

- ・加熱が必要な食品は、**中心温度が 85～90℃ で 90秒間以上加熱**しましょう
- ・**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週間程度ウイルスの排出が続くので、要注意！

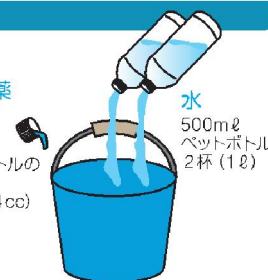
次亜塩素酸ナトリウム液の作り方

0.02%液

塩素濃度5%の
塩素系漂白剤・消毒薬



ペットボトルの
キャップ
1杯弱(4cc)



水
500ml
ペットボトル
2杯(1ℓ)

ノロウイルスは、消毒用アルコールでは消毒効果がありません！

やまぐち食べきっちょる運動

山口県食品ロス削減推進協議会では、外食時や家庭での食べ残しなどを減らし、やまぐちの食材を“おいしく、ぜんぶ、食べきる”「やまぐち食べきっちょる運動」を展開しています。

これから忘年会シーズンですが、**宴会の幹事**になられる方は、次の心得を御一読いただき、食べきりタイムを設けるなどの声かけをお願いします。

幹事さんへの心得

〔その四〕
幹事さんや司会の方が、宴会中に『**食べ残しや飲み残しのないように！**』と声かけしましょう！

〔その三〕
料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう！

〔その二〕
酒宴の席では、**開始後30分、終了前10分**など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう！

〔その一〕
参加者の性別や年齢、好みなどをお店に伝え、**適量を注文**しましょう！

山口県食品ロス削減推進協議会は、facebookでも、やまぐち食べきり協力店などの情報を発信しています。



やまみちゃんブランド（やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド）

やまぐち農山漁村女性起業ネットワークが、会員の製造するこだわりの商品を統一的にPRし、**女性たちの「がんばり」「元気」「こだわり」**を発信していくため、平成16年3月に創設したブランド。

認定商品は、このマークが添付されて販売されています。
（現在の認定品数：265点）



やまみちゃん応援店

やまみちゃんブランドの商品を積極的に取り扱う店舗を「やまみちゃん応援店」として設置しています。（現在の設置数：19店舗）

（岩国市）レイクプラザやさか、ふるさと市場、錦産品ステーション、潮風公園みなとオアシスゆう
（柳井市）イズミゆめタウン柳井店、JA南すおう「遊気百菜」、ふれあいどころ437、
しあわせギフト工房まつもと（田布施町）田布施地域交流館（平生町）ひらお特産品センター
（光市）すーちゃんちのたまごらんど、里の厨（山口市）イズミゆめタウン山口店
（美祢市）ふれあい広場花かご（長門市）株式会社Aコープ長門店
（萩市）道の駅萩・さんさん三見（下関市）ふくの関長府観光会館店、道の駅「蛸街道西ノ市」
（広島県）イズミゆめタウン大竹店

詳しくは、山口県のホームページをご覧ください。

やまみちゃん

検索