



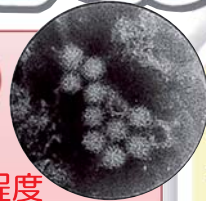
【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

ノロウイルス食中毒に注意!

特徴



ココが怖い!



- 人の体内でのみ増殖します。
- 感染力が強く、10~100個程度の少量でも感染します。
- 感染後、1日~3日で発症します。
- 消毒用アルコールは効果がない!

ココが弱点!

• 85℃~90℃、90秒以上の加熱で死滅します!



ノロウイルス食中毒の発生件数
(平成28年: 全国)



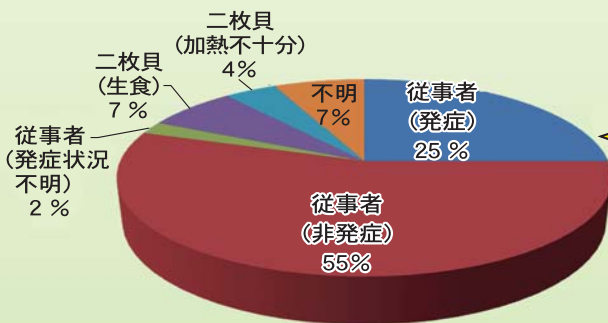
冬期は発生件数が多い

~ 食中毒予防のポイント ~

注意!! ノロウイルスには、消毒用アルコールは効果がありません!

正しく手を洗いましょう!!

ノロウイルス食中毒の原因は、**80%が調理従事者由来です!!**



- 下痢などの症状のある方は、食品を直接取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!



- 帰宅後、トイレの後、動物を触った後、食事前、調理前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洗いましょう。(指先、指の間、爪の間、親指、手首)
- 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で消毒しましょう。

食材は、調理時にはよく洗いましょう

食品は加熱しましょう!!



←もっと詳しく知りたい方は県HPをご覧ください。

食中毒事例 ～0157 食中毒～

厚生労働省HPから
(10月17日時点)

平成29年10月までに食中毒と断定された腸管出血性大腸菌O157事例は以下の13事例。【患者数は83名、うち死亡者数は1名（3歳女）】

	自治体	初発日	原因食品	患者数
1	滋賀県	5月9日	当該飲食店で提供された食事(調査中)	7
2	さいたま市	7月21日	7月16日に当該飲食店で提供された食事	2
3	埼玉県	8月11日	ハムいっぱいポテトサラダ(8月7日(月)提供)、 リンゴいっぱいポテトサラダ(8月8日(火)提供)	13
4	横浜市	8月3日	7月30日に提供した食事(調査中)	2
5	滋賀県	8月13日	調査中	3
6	川越市	8月13日	8月11日、12日の食事	7
7	岡山県	8月11日	調査中	7
8	前橋市	8月13日	8月11日に当該施設で調理・販売された食品	11
9	長野県	8月21日	当該施設で提供された食事腸	4
10	岡崎市	8月24日	8月20日に調理提供された料理	12
11	埼玉県	8月16日	ローストビーフ、和風ロースト握り、 焼肉盛合せ(調査中)	7
12	大阪市	8月17日	コース料理(調査中)	2
13	岐阜県	9月9日	調査中	6

《予防のための対策》

- 腸管出血性大腸菌は加熱により死滅します。
→肉の中心部まで十分に加熱することが重要です。
- 飲食店などのメニューで、生肉や肉を生焼けで食べる料理は、避けた方が安全です。
- 焼肉やバーベキュー等、自分で焼きながら食べる場合も、十分加熱し、生焼けのまま食べないようにしましょう。
- 特に、若齢者、高齢者、抵抗力が弱い方は、重症化することがありますので、注意が必要です。

《腸管出血性大腸菌Q&A》

Q. ハンバーグは、なぜ中心まで加熱しなければならないのでしょうか？

A. 肉の表面には取扱いの状況によって微生物が付くことがあります。

挽肉は、肉の表面・内部が関係なく塊になりますので、表面に付着した菌が中心部に混在している可能性があります。

このため、ハンバーグは中心部までしっかりと加熱する必要があります。