

## 一 食中毒・感染症対策 ～ノロウイルスに注意！～

今年の4月27日、中央区の中華料理屋でシジミのしょうゆ漬けを食べた客38人が、下痢や発熱などの症状を訴え、うち9人の便からノロウイルスが検出されました。

二枚貝は 85～90度で90秒以上加熱 する必要がありますが、同店では60度の低温で調理していました。



### これからの時期増えてくるノロウイルスの予防ポイント

- ① 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する(85℃～90℃、90秒以上)
- ② お客様の吐いた物(や便)の処理に注意する(1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムで消毒が望ましい)
- ③ 健康チェックを実施する  
(本人だけでなくその家族等も実施することが望ましい)
- ④ 手洗いを励行する(正しい手洗い方法)



### 食中毒予防4原則 (つけない・増やさない・やっつける+持ち込まない)

を守り、楽しく食事しましょう!

【配信に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始(12月29日～1月3日)
- お盆休み(8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます

【内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>