

- 食中毒・感染症対策 ～ノロウイルスに注意！②～ -

現在、全国的にノロウイルスによる食中毒が相次いでおります。下図は令和 7 年 1 月から 3 月 5 日までに厚生労働省に報告のあった事例の数で、既にこれだけ報告されております（愛知県の 500 人規模のノロウイルス食中毒などはまだ含まれておりません）。ノロウイルスが事件数・患者数でも突出しております。

病因物質	食中毒事件数	食中毒患者数
➡ (ウイルス) ノロウイルス	34	803
(細菌) カンピロバクター	10	46
(寄生虫) アニサキス	14	14
その他	9	53
総 計	67	916

👉 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)



※不顕性感染（感染してるが症状が出ない）の人がいるので注意

- ④ **手洗いを励行する（正しい手洗い方法で）**

【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/>