

今年の春も全国で食中毒事故！

【ノロウイルス編】

ノロウイルスの感染経路は、
(1)人から人 (2)汚染された水、
食品 があります。

(1)人から人の感染

感染者のおう吐物や便を触った手や、手で触れたものを介して口に入り感染します。

また、おう吐物の飛沫から感染する場合もあります。人によつては、感染しても発病しない(不顕性感染と呼びます)がウイルスを排出する場合があります、知らない間に周りの人が感染してしまっていることもあります。

(2)汚染された水、食品からの感染

食品からの感染で多いのは貝類によるもので、汚染された

二枚貝を生や、加熱が不完全なまま食べることで感染します。では感染予防のポイントです。

(1)手洗い

日ごろから、調理前後、食事前、トイレの後などに、石けん(液体石けんが推奨されます)を使って、流水で手をしっかりと洗いましょう。手洗い後のタオルは共用せず、個人用タオルかペーパータオルを使用しましょう。

(2)食材での注意

カキなどの二枚貝は、中心部まで十分に加熱しましょう。湯通し程度では、ウイルスは死滅しません。特に高齢者や乳幼児では注意しましょう。貝類を調理したまな板や包丁は、すぐに熱湯消毒しましょう。

野菜、果物などの生鮮食品は、水道水で十分に洗いましょう。

調理する際、食事の前、トイレの後には、よく手を洗いましょう。

(3)おう吐物、便等の処理

ウイルスによる感染性胃腸炎では、感染している人のおう吐物、便から二次感染します。

ウイルスが乾燥すると、容易に空中に漂い、その飛沫(ウイルスを含んだ小さな水滴、1から2m程度飛散)をわずかでも吸い込むことで感染するため、処理する際には次の「3原則」を守りましょう。

- 【三原則】
- 一、すぐに拭き取る・乾燥させない
- 二、きれいに拭き取ってから消毒する
- 三、しっかりと手洗いをする

【ハサップ義務化が始まります】
平成30年6月食品衛生法改正により、すべての食品関連業者にハサップが義務化になりました。ハサップとは、食中毒を防止するための新しい衛生管理をいいます。

15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	発生日
4/20	4/18	4/17	4/16	4/16	4/16	4/14	4/12	4/11	4/10	4/8	4/6	4/5	4/5	4/5	発生日
5人	21人	10人	8人	18人	7人	12人	15人	28人	15人	11人	5人	26人	9人	13人	発症数
2人		5人		9人	3人	9人	5人	5人	6人	7人	4人	不明	5人	7人	保菌者
カンピロ	ノロ	ノロ	サルモネラ	ノロ	ノロ	ノロ	ノロ	寄生虫	カンピロ	ノロ	カンピロ	ノロ	ノロ	ノロ	菌種
				1人		2人						以上	1人	1人	調理員
市川市・居酒屋	浜松市・中華料理店	舟橋市・和菓子店	川越市・ラーメン店	尼崎市・ファミレス	小田原市・回転寿司店	軽井沢町・飲食店	姫路市・牡蠣料理店	益田市・ホテル内料理店	野洲市・レストラン	松本市・飲食店	藤沢市・焼き鳥店	島原市・すし店	札幌市・すし店	金沢市・串焼き飲食店	発生場所

毎月、ハサップ(HACCP&JFS)説明会を開催しています。

日本ISOコンサルタント(株) お問い合わせ TEL 092-292-0251 <https://nihon-iso.com>

※ご参加申込はホームページ、右のQRコードからでもできます。→

日時：7月19日(金) 13:30~15:30

場所：福岡県大野城市曙町二丁目3番1号 まどかびあ302会議室 参加費 無料

【確認のお願い】今後このようなFAXがご不要な場合、大変お手数ですが下記ご記入の上、092-292-0252までFAXをお願い致します。

