

# 最近の食の安全・安心に関する事例について

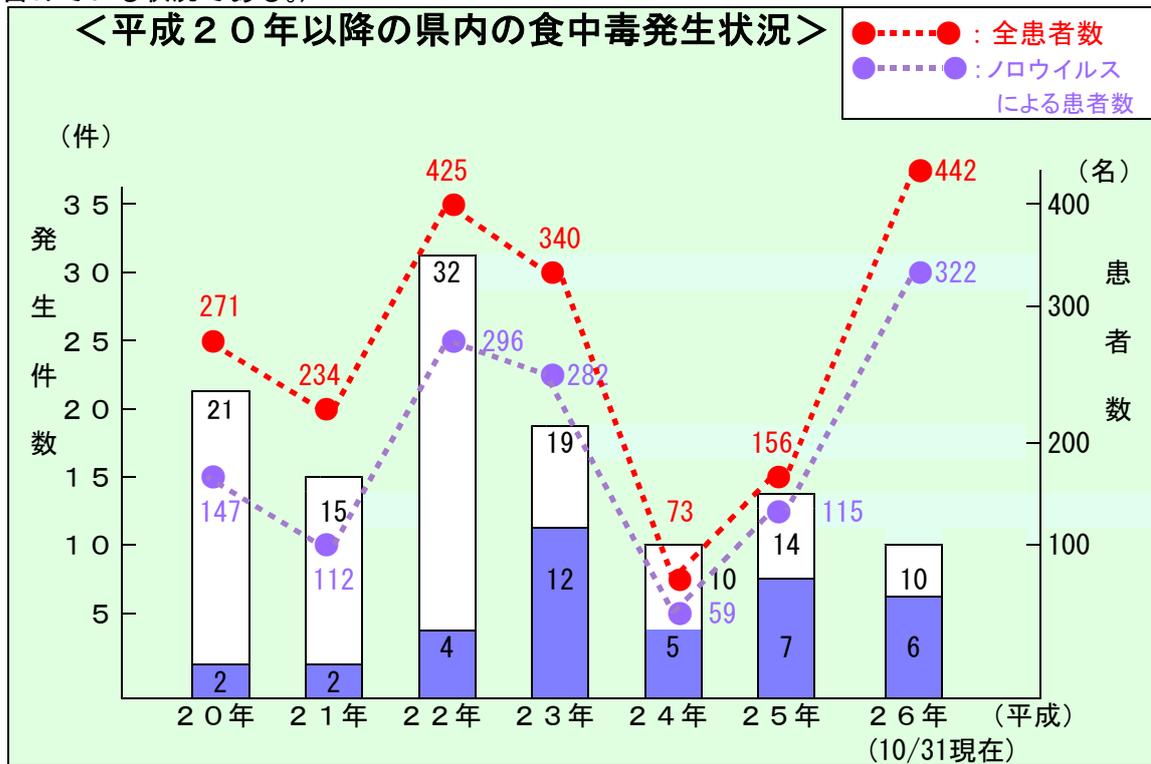
## 【冬季における食中毒対策に向けた取組について】

これまでの食中毒の発生状況をみると、冬期間中にノロウイルスを原因とする食中毒が多発している。

これから、本格的な冬場を迎えるにあたり、県民の健康を確保していくためには、ノロウイルスによる食中毒対策を徹底していくことが重要である。

### 1 本県におけるノロウイルス食中毒の発生状況について

平成20年1月から平成26年10月までに、本県における食中毒は、127件（患者数1,515名）発生しており、うち、ノロウイルスによるものが、38件（患者数1,333名）である。（本県の食中毒事件の約30%がノロウイルスによるもので、全患者数の約88%を占めている状況である。）



### 2 ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理	作業前などの手洗い	調理器具の消毒
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 普段からの健康管理</li> <li>○ 症状のあるときは、調理に従事しない。</li> <li>○ 症状があるときは、直ぐ責任者に報告する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 洗うタイミングは、 <ul style="list-style-type: none"> <li>◎ トイレに行ったあと</li> <li>◎ 調理施設に入る前</li> <li>◎ 調理品の盛付け前</li> <li>◎ 次の調理作業に入る前</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 塩素消毒の実施 <ul style="list-style-type: none"> <li>洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く。</li> </ul> </li> </ul>

### 3 具体的な取組（各保健所における取組）

- ◆ 12月に、食品営業施設に対する一斉監視指導を実施する。
- ◆ 学校給食や病院給食等の集団給食施設の調理従事者を対象に、衛生教育を実施する。
- ◆ 一般家庭での食中毒を防止するため、積極的に食品衛生出前講座を実施する。
- ◆ 県広報課と連携し、県広報誌や各種メディアを利用した広報活動を実施する。