
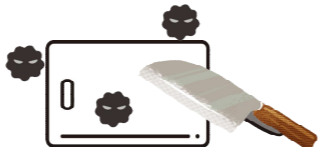




12月に入り、本格的な冬がやって来ました。この時期は体が冷え免疫力が低下するとともに、ノロウイルスやインフルエンザが流行する季節でもあります。菌やウイルスに負けないように、正しい知識を理解し、ご飯をもりもり食べて、寒い冬を乗り切りましょう。

⚠️ ノロウイルスによる食中毒には気をつけて

《感染源》

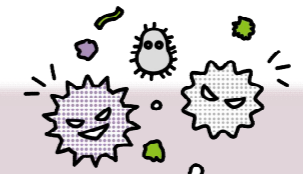
- 1 汚染された二枚貝を食べる 
- 2 吐物や糞便から
- 3 ウイルスに汚染された食品や器具等 


《予防》

- 1 食品の十分な加熱
→ **中心部までの加熱**が必要
- 2 器具の消毒
→ **熱湯や次亜塩素酸ナトリウムでの消毒**が必要

※ ノロウイルスはアルコールで消毒しても不活化せず

ノロウイルスの特徴

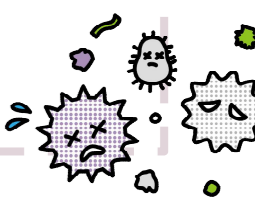
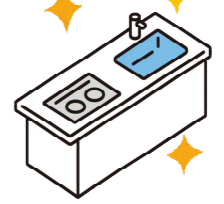


- 1 小さい（手のしわや爪の付け根にも入り込む）
- 2 ヒトの腸内でのみ増殖 → 予防が大切 
- 3 感染力が強い（少しのウイルスで感染する）
- 4 感染・発症に差がある（感染しても発症しない人もいる）
- 5 症状回復後もウイルスを排出する
- 6 アルコールが効きにくい

食品の安全確保の基本

食品の衛生管理には5S活動が重要といわれています

- 1 整理 不要品の撤去
- 2 整頓 作業場所や保管場所の管理徹底
- 3 清掃 見えないところも要清掃
- 4 清潔 綺麗な状態を保つ



ちなみに...

令和4年北海道内のノロウイルス食中毒発生件数 **ゼロ**

新型コロナウイルスによる感染対策におけるものと思われます

↓ですが今年は...

令和5年5月までに道内で3件、計50名以上の患者発生しています

